

PRAMDRAGERKROEN  
I ANS af 1839



*Glædelig jul samt et godt nytår  
ønskes af*

*Ida og Mikael Holland  
samt personalet*

Ans Kro A/S | Vestre Langgade 5 | 8643 Ans By  
Tlf: 86 87 00 33 | mail@anskro.dk

[www.AnsKro.dk](http://www.AnsKro.dk)

PRAMDRAGERKROEN  
I ANS af 1839

# *Julefrokost 2021*

*med musik og dans*



[www.AnsKro.dk](http://www.AnsKro.dk)



## Julefrokoster

*incl. levende musik og dans  
på følgende datoer:*

Fredag 26/11 - Lørdag 27/11

Fredag 03/12 - Lørdag 04/12

Fredag 10/12 - Lørdag 11/12



## Menu

Marinerede Sild <sup>m</sup>/ hjemmelavet karrysalat  
Kannelsild i lage <sup>m</sup>/ halve æg  
Indbagte rejer <sup>m</sup>/ sur og sød dressing  
Dampet laks <sup>m</sup>/ vin blanc sauce og krebschaler  
Jomfruhummerhaler i Piri Piri <sup>m</sup>/ ristede brødcroutoner  
Dampet geddemousse <sup>m</sup>/ hummersauce  
Friskmarineret torskerogn i sherrylage og frisk timian  
Hjemmelavet røget krondyrkølle <sup>m</sup>/ flødestuvet spinat  
Tarteletter <sup>m</sup>/ høns i asparges

— ❄️ ❄️ ❄️ ❄️ ❄️ ❄️ ❄️ ❄️ — ❄️ ❄️ ❄️ ❄️ ❄️ ❄️ ❄️ ❄️ —  
Medister <sup>m</sup>/ grønlangkål og brunede kartofler  
Flæskesteg <sup>m</sup>/ hjemmelavet rødkål  
Lun æbleflæsk <sup>m</sup>/ ferske flæsketern  
Kylling i curry <sup>m</sup>/ friske grønsager og ris  
Helstegt oksemørbrad <sup>m</sup>/ champignon a la creme og krydrede  
kartoffelbåde  
Sliders <sup>m</sup>/ stegt andebryst og syltede rødløg  
Blodpølse <sup>m</sup>/ kanel sirup og æblemos  
Hjemmelavet Sylte <sup>m</sup>/ rødbeder og sød sennep

— ❄️ ❄️ ❄️ ❄️ ❄️ ❄️ ❄️ ❄️ — ❄️ ❄️ ❄️ ❄️ ❄️ ❄️ ❄️ ❄️ —  
Oste fra ind- og udland  
Ris a la mande <sup>m</sup>/ kirsebærsauce  
Frugtsalat <sup>m</sup>/ chokoladestykker  
Juleslik  
Marinerede svesker i portvin  
Brød, smør og kiks

kr. **468,-**