

Selskabsmenu

April, Maj & Juni 2026

Kroens snacks

Sprøde urtecrustader med rygeost, rogn & purløg
Grønne forårsruller af glaskål med urter & tomatmayonnaise
Små vandbakkelser med ostecreme & spansk skinke

Forretter

Saltet laks, rygeoste creme, råsyltede agurker, sprøde radiser og urtesalat
eller
Terrine af braiseret gris, stegt kål marineret med senneps vinargrette og luftig hollandaise.
eller
Grillede grønne og hvide asparges, friteret hønse æg, fedtegrever og brøndkarse emulsion.

Hovedretter

Vælg mellem

Tørmodnet oksemørbrad, rosmarin og peber (+55kr)
eller

Grillet kylling fra Hopballemølle i BBQ-marinade
eller

Smørpocheret kulmule med luftig hollandaise (+35kr)

serveres med

Smørstegt kål, efter vejr og vind, fra Godis' mark i Lejre

Bagte løg med hyldeblomsteddike og olivenolie

Kartofler i urtesmør, bladgrønt og salater fra
Lejre

Lys skysauce med brunet smør og urteolie

Desserter

Baked Alaska med jordbærsorbet, vaniljeparfait og brændt marengs
eller

Choux au craquelin, vaniljeparfait, nugatcreme og lun karamelsauce
eller

Rabarber & mazarintærte, creme fraiche & skovmærkesorbet

Tilvalg af natmad

Pølser med alt der hører til! Ketchup, sennep, løg & briochebrød
eller

Flækestegssandwich byg-selv-burger