

Svogerslev Kro

Sommer 2024

Juni, jul, aug & september

KROENS SNACKS

Sprød urtecrustade med rygeost, purløg og rogn
Frisk forårsrulle af glaskål med små salater og
tomatmayonaisse
Sprød kyllinge chip og peber emulsion

FORRET

Vælg mellem

Terrine af saltet laks, grillede sommer agurker, gede
friskost, urte salat og sprødt brød

eller

Kompot af nye danske kartofler med ragout af
blåmuslinger, hvidvin, sommersylt og kveller

eller

Tærte af karamelliseret sommerløg, glaseret i sherry,
skummende vesterhavs-oste sauce.

HOVEDRET

Vælg mellem

Tørmodnet oksemørbrad, rosmarin og peber (+55kr)

eller

Grillet kyllingebryst fra Hopballemølle i BBQ-
marinade

eller

Smør pocheret kulmule med luftig hollandaise (+35kr)

serveres med

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

Forårsløg med hyldeblomst eddike og olivenolie
Kartofler i urtesmør

Bladgrønt og salater fra marken i Lejre

Lys skysauce med brunet smør og urteolie

DESSERTER

Vælg mellem

“Baked alaska” Tonkabønne parfait, citron/jordbær
sorbet. Brændt marengs.

eller

Kroens version af “Rød grød med fløde” anno 2024,
Hindbær sorbet, brændt hvid chokolade, kold creme
og citrus urter.

eller

Citron fromage, citron gelé, brunet smør crumble og
vanije is creme.

Tilvalg af natmad

Pølser fra Lejre, chutney, brioche og alt
der hører til
105kr. per person

Flæskestegssandwich
byg-selv burger
115kr. per person

Vi tager forbehold for sæson og vores landmand.