

# Svogerslev Kro

## Efterår & Vinter 2024

Oktober, November & December

### 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

Saltet laks, spæde salater, frossen granité af  
kærnemælk og peberrod  
eller

Gravad kalveinderlår med svampemayonaisse, syltede  
svampe, tyttebær og bitre salater  
eller

Saltbagt gratineret knoldselleri med syltede skud og  
ostesauce på Vesterhavssost

### HOVEDRET

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 vind og vejr fra Godis' mark i  
Lejre

Bagte rodfrugter med æbleeddike og olivenolie  
Kartofler i urtesmør

Bladgrønt og salater fra marken i Lejre  
Lys skysauce med brunet smør og urteolie

### DESSERTER

Vælg mellem

Romsyltede bagte blommer, valnøddeolie, fragilité og  
tonkabønne iscreme  
eller

“Baked Alaska” med brændt italiensk marengs,  
vaniljeis og kirsebær sorbet  
eller

Mousse af mørk chokolade fra Mikkel Friis med lag af  
moccacreme og kakao

### Tilvalg af natmad

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

Flæskestegssandwich  
byg-selv burger  
115kr. per person