

Selskabsmenu

Januar, Februar & Marts 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, bitter vinter salat, urteolie & peberrodscreme
eller
Terrine af kanin, confiterede jordskokker sennepssalater og luftig sennepssauce
eller
Tatar af hakket okseinderlår, syltede svampe, sprødt brød og pebermayonnaise

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 rødbeder med hyldeblomsteddike og olivenolie
Kartofler i urtesmør, bladgrønt og salater fra
Lejre

Lys skysauce med brunet smør og urteolie

Desserter

Baked Alaska med mandarinsorbet, vaniljeparfait og brændt marengs
eller

Choux au craquelin, vaniljeparfait, moccacreme og lun karamelsauce
eller

Appelsin & mazarintærte, kakaocrumble & appelsinsorbet

Tilvalg af natmad

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

Flæskestegssandwich byg-selv-burger