

Selskabsmenu

Juli, August & September 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, syltede sennepskorn, crudite af fenikel, urte salat & Sauce choron.
eller
Saltede norske kammuslinger & Souffle af kammusling, tomater & hummerbisque.

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 hindbærsorbet, vaniljeparfait og brændt marengs
eller
Choux au craquelin, vaniljeparfait, hasselnødcreme og lun karamelsauce
eller
Jordbær & mazarintærte, creme fraiche & chokolade

Tilvalg af natmad

Pølser med alt der hører til! Ketchup, sennep, løg & briochebrød
eller
Flæsketegssandwich byg-selv-burger