

Selskabsmenu

Oktober, November & December 2026

Kroens snacks

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

Forretter

Saltede laks, bitter vinter salat, tyttebær & valnødde fløde.
eller
Terrine af and, syltede sennepskorn, grillet vinter kål, sennep & ristede nødder.
eller
Karameliseret løg tærte, syltede løg og grillede svampe & vesterhavssost sauce.

Hovedretter

Vælg mellem

Tørmodnet oksemørbrad, rosmarin & 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 beder med hyldeblomsteddike og olivenolie
Kartofler i urtesmør, bladgrønt og salater fra
Lejre
Lys skysauce med brunet smør og urteolie

Desserter

Baked Alaska med kirsebørsorbet, vaniljeparfait & brændt marengs
eller
Choux au craquelin, vaniljeparfait, bær i romtopf & lun chokoladesauce
eller
Portvins pocheret blommer, tonka parfait, valnødde fragalite & kold fløde.

Tilvalg af natmad

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