

# Menukort

## FROKOST RETTER

Sagnlandet Lejres måltidsbræt ..... 179,-

Vores bud på et historisk tapasbræt med et twist af 2025: Kryddersild med rødløg og kapers. Lun æggemuffin med bacon og purløg. Kød fra Sagnlandet Lejres egne dyr med tilbehør. Samt dansk ost med kompot. Hertil brød og smør.

Dagens ret..... *se tavlen*

Salat.....69,-

Historiskinspireret salat med perlebyg, kål og årstidens grønt. Hertil brød og smør.

Tilkøb topping:

- Varmrøget laks..... +30,-
- Ålerøget skinke..... +30,-

Sandwichs.....89,-

Glutenfri .....+15,-

Er frisksmurte og med kålsalat og andre lækkerier.

- Ålerøget skinke, Gauda ost, rødløg, persillepesto og smøreost
- Varmrøget laks, smøreost med dild og kapers

Børnetallerken .....85,-

2 uroksefrikadeller lavet på kød fra Sagnlandet Lejres egne urokser, brød og smør, gnavegrønt, frugt og lidt sødt.

Bolle med ost .....35,-

Hjemmebagt bolle med 2 skiver Gauda ost, hertil syltetøj og smør

Pølsehorn .....27,-

Stort pølsehorn til den lille sult.

## SAGNLANDET LEJRES MÅLTIDSBRÆT



Få en bid af historien med vores måltidsbræt. Brættet består af forskellige historiske småretter, der tilpasses efter årstiden.

Du vil altid kunne finde én ret produceret af kød fra Sagnlandet Lejres egne dyr på brættet. Du skal med andre ord stifte bekendtskab med kød fra de dyr, som har levet et dejligt liv her i Sagnlandet. Det kan være vores vildsvin, urokser, lam eller landbosvin, det kan derfor variere.

- Kryddersild med rødløg og kapers
- Lun æggemuffin med bacon og purløg
- Kød fra Sagnlandet Lejres dyr med tilbehør
- Sluttelig dansk ost med kompot
- Brød og smør

Velbekomme!

**Måltidsbræt ..... Kr. 179,-**

Kære gæst - tak fordi du køber mad og drikkevarer i vores historiske Café Hvidesøhus. Så bidrager du til at Sagnlandet Lejre kan opretholde sit almennyttige formål og virke: At gøre historien levende for store og små gennem vores forskning, undervisning & formidling. **Velbekomme.**



LÆKKERT START PÅ DAGEN

## MORGENMADSTALLERKEN

FRA 10.00 TIL 12.00

Start dagen i Sagnlandet Lejre med hjemmelavede lækkerier:

- Yoghurt med granola og sirup
- To skiver Gauda ost med syltetøj
- Æggemuffin med bacon og purløg
- Frisk nordisk frugt
- Brød og smør

**Morgenmadstallerken..... kr. 119,-**



# Drikkevarer

## VARME DRIKKE

Økologisk kaffe fra Frellsen Kaffe:

Cappuccino/Café Latte/Espresso choko .....	41,-
Americano/Cortado .....	37,-
Espresso (enkelt).....	27,-
Espresso (dobbel).....	31,-
Husmands(filter)kaffe ( <i>genopfyldning + 15,-</i> ) .....	31,-
Te, vælg mellem flere varianter ( <i>gratis genopfyldning</i> ) .....	28,-
Varm kakao m. flødeskum.....	41,-
Chai latte lille/stor .....	36,- / 46,-

## KOLDE DRIKKE

Iskaffe med sirup ( <i>enkelt shot</i> ) .....	45,-
Iskaffe med sirup ( <i>dobbel shot</i> ) .....	50,-
Sirup, vælg mellem: Vanilje, karamel eller hasselnød	
Sodavand 50 cl. ....	30,-
Coca Cola, Pepsi Max, Faxe Kondi, Faxe Kondi appelsin og Ramlösa	
Saft 50 cl. ....	30,-
Økologisk saft fra Rynkeby: rabarber, hyldeblomst og fersken/mango (sukkerfri)	
Juicebrik 25cl. ....	25,-
Økologisk juice fra Rynkeby: æble eller appelsin	
Cocio 25 cl.....	25,-
Kildevand uden brus 50 cl.....	20,-

## ALKOHOL:

Herslev, økologisk øl 33 cl .....	48,-
Pilsner, Kastanje Brown Ale eller Under Solen (0,5% alk.)	
Heorot, Sagnlandet Lejres egen øl 50 cl .....	63,-
Rødvin / hvidvin (pr. flaske, 18,75 cl) .....	55,-
Rødvin / hvidvin (pr. flaske, 75 cl) .....	155,-
Mjød (pr. glas) .....	60,-
Mjødsmagning, 3 slags samt lidt sødt .....	85,-

## SAGNLANDET LEJRES KAGER

### KAGER

Vi elsker at bage kager i Café Hvidesøhus. Derfor vil du altid kunne finde flere forskellige slags kager at vælge imellem. Der er kendte klassikere som de fleste kender og kan lide, og så kan vi også godt lide at finde kager med en historie der går langt tilbage som f.eks. Gode Råd og rugbrødslagkage.

### GODE RÅD

For flere hundrede år siden, før brændekomfurer kom til Danmark og gjorde os i stand til at lave ovnbagte kager, var de såkaldte jernkager et stort hit på markeder og ved kirkelige højtider. En af de mest udbredte varianter var de såkaldte Gode Råd, som kun krævede dej, et bål og et Gode Råd-jern.

Smør, æg og sukker, der skal i dejen til Gode Råd, var i Middelalderen ganske bekostelige råvarer, særligt hvis man ikke boede på en gård med høns og køer. Derfor var Gode Råd noget, man serverede, når der kom gæster på besøg og til højtider. Det er sandsynligvis netop de vaffellignende kager, der har lagt navn til udtrykket "Nu er gode råd dyre". Navnet Gode Råd er i hvert fald opstået ved, at man hurtigt kunne bage finere bagværk, skulle man få uventede gæster.

De Gode Råd serveres med flødeskum og syltetøj.

Gode råd ..... Kr. 30,-



## BOOK CAFÉ HVIDESØHUS TIL DIT MØDE!

Skal din virksomhed holde f.eks. salgsmøde, team building eller lign.? Så kontakt os, vi arrangerer gerne dit møde inkl. forplejning samt evt. aktiviteter.

Læs mere om det på:

[WWW.SAGNLANDET.DK/VIRKSOMHEDER](http://WWW.SAGNLANDET.DK/VIRKSOMHEDER)