

Menukort

JUL

FROKOST RETTER

Sagnlandet Lejres måltidsbræt 179,-

En særlig juleudgave af vores populære måltidsbræt med gravad laks, æbleflæsk, flæskesteg med rødkål og risalamande m. kirsebærsaucе samt brød og smør

Æbleflæsk anno 2025 99,-

Stegt røget flæsk med æbler og rødløg og rugbrød

Blomkålssuppe 89,-

Cremet og smagfuld suppe. Serveres med croutoner og ristede kerner

Sandwichs 89,-

Glutenfri +15

Frisksmurte sandwich med kålsalat, vælg mellem:

- Flæskesteg med svær og rødkål
- Gravad laks og dildressing (rævesauce)
- Svampebøf med syltede rødløg og mayo

Bolle med ost 35,-

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

Børnetallerken 89,-

Kyllingespyd, brød og smør, gnavegrønt, frugt og lidt sødt

Pølsehorn 27,-

Stort pølsehorn til den lille sult

HJEMMELAVET LÆKKER

ÆBLEFLÆSK

Æbleflæsk er en gammel traditionel ret især kendt fra Fyn. Den version, som mange spiser til jul i dag, stammer fra 1800-tallet, hvor komfuret gjorde pandestegning muligt. Vi har givet retten et pift af 2025, så du får æbler og rødløg der er har hygget sig i fedt fra flæsken.

Hertil rugbrød og smør kr. 99,-



SAGNLANDETS MÅLTIDSBRÆT



Prøv vores julemåltidsbræt og få en bid af fortiden.

- Gravad laks med dildressing (rævesauce)
- Æbleflæsk
- Flæskesteg med svær og rødkål
- Risalamande med kirsebærsaucе
- Brød og smør



Vi har gransket lidt i de gamle annaler, og kigget i kogebøger fra 1800- og start 1900-tallet. Det viser sig, at klassikere vi stadig spiser, har rødder helt tilbage til dengang oldemor var barn.

Gravad laks: Gravd, betyder "at grave" og stammer helt tilbage til middelalderen, hvor man gravede laksen ned, for at den kunne holde sig. Omkring 1900-tallet støder man på den gravad laks i kogebøgerne.

Æbleflæsk: En meget gammel traditionel ret, med æbler, løg og stegt flæsk der sandsynligvis er blevet spist siden vikingetiden

Flæskesteg: Svin har været festmad helt tilbage til middelalderen. Man lod svinene gå og spise sig fede i bog og ager hele efteråret. November var slagtemåned, og man kunne så spise grisen til jul, uden at den havde ligget for længe i saltlagen.

Risalamande er en dansk tradition, der kendes fra omkring år 1900, hvor borgerlige køkkener begyndte at servere risalamande med kirsebærsaucе til jul i stedet for risengrød.

Velbekomme!

Måltidsbræt Kr. 179,-

Drikkevarer



VARME DRIKKE

Økologisk kaffe fra Frellsen Kaffe:

Cappuccino/Café Latte/Espresso choko43,-

Americano/Cortado39,-

Espresso (enkelt/dobbelt).....29,-/33,-

Husmands(filter)kaffe (*genopfyldning + 15,-*)33,-

Te, vælg mellem flere varianter (*gratis genopfyldning*)29,-

Varm kakao m. flødeskum.....45,-

Chai eller Matcha latte lille/stor39,- / 49,-

Hjemmebrygget Glögg (alkoholfri)45,-

Æbleglögg til både store og små. Serveres med mandler, æbler og tranebær.
Hjemmebrygget Glögg45,-
Klassisk rød glögg lavet på rødvin og portvin. Serveres med mandler og rosiner

KOLDE DRIKKE

Iskaffe med sirup (*enkelt shot/dobbelt shot*)50,-/55,-

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.33,-

Økologisk saft fra Rynkeby: rabarber og hyldeblomst.

Juicebrik 25cl.25,-

Økologisk juice fra Rynkeby: æble eller appelsin

Cocio 25 cl25,-

Kildevand uden brus 50 cl.20,-

ALKOHOL:

Herslev, økologisk øl 33 cl 50,-

Pilsner, Kastanje Brown Ale eller Under Solen (0,3% alk.)

Rødvin / hvidvin (pr. flaske, 18,75 cl) 60,-

Rødvin / hvidvin (pr. flaske, 75 cl) 155,-

Mjød (pr. glas)65,-

Mjødsmagning, 3 slags samt lidt sødt85,-

3 slags samt lidt sødt

Hjemmebrygget Glögg45,-

Klassisk Glögg lavet på rødvin og portvin. Serveres med mandler og rosiner

DEJLIGE VARME ÆBLESKIVER

ÆBLESKIVER

En sand klassiker. De fleste kender nok til historien om æbleskiver.

De hedder æbleskiver, fordi der engang var æbler i, og fordi de første æbleskiver var skiver af æble, dyppet i dej og enten stegt på en pande eller kogt i fedt. Madam Mangor kalder den slags for "flydende æbleskiver" og er at finde i hendes kogebog fra 1876. Der er ikke æbler i æbleskiverne her i caféen, og de er heller ikke hjemmelavet. Det er den lækre jordbærsyltetøj imidlertid du får serveret sammen med florsukker til dine æbleskiver.



Æbleskiver 3 stk. Kr. 25,-

RISALAMANDE

Det smager af jul. Risalamande er en dansk tradition, og ikke som mange tror en fransk dessert. Den har sin oprindelse fra omkring 1900-tallet, hvor borgerlige køkkener begyndte at servere risalamande med kirsebærsaube til jul i stedet for risengrød.

Serveres med kold kirsebærsaube og ristede mandelsnitler.

Risalamande Kr. 45,-

