

Menukort

FROKOST RETTER

Sagnlandet Lejres måltidsbræt 185,-

Vores bud på et historisk tapasbræt med et twist af 2026: 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. *Indholdet kan variere.*

Salat.....69,-

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

Tilkøb topping:

• Varmrøget laks..... +35,-

Sandwichs.....89,-

Glutenfri+15,-

Frisksmurte sandwich med kålsalat, vælg mellem:

• Skinke/ost: Ålerøget skinke, Gouda ost, rødløg, persillepesto og smøreost

• Laks: Varmrøget laks, smøreost rørt med dild og kapers

• Svampebøf med syltede rødløg og mayo (vegansk)

Børnetallerken89,-

Uroksefrikadeller, brød og smør, gnavegrønt, frugt og lidt sødt.

Bolle med ost39,-

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

Pølsehorn27,-

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. 185,-

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.**



TARTELETTER MED

HØNS I ASPARGES

Tarteletter smager ikke bare godt – det er mad med en lang historie. En ægte dansk klassiker og mormor-mad når det er bedst.

Tarteletter er lige så gode til hverdag som til fest, og er perfekte både til frokost og aftensmad.

Men sådan har det ikke altid været.

Ordet 'Tartelet' kommer oprindeligt af det franske 'Tourteletter' som kan spores helt tilbage til slutningen af 1700-tallet. Fra midten af 1800-tallet begynder tarteletterne at dukke de op i mere hovedretsvenlige versioner og inden 1800-tallets slutning har tarteletten fundet omtrent den form og smag vi kender så godt.

Tarteletter fra Café Hvidesøhus er en karsepyntet klassiker med høns i asparges og fyld der er hjemmelavet fra bunden.

3 stk..... kr. 99,-



Drikkevarer

VARME DRIKKE

Økologisk kaffe fra Frellsen Kaffe:

Cappuccino/Café Latte/Espresso choko	45,-
Americano/Cortado	39,-
Espresso (enkelt).....	29,-
Espresso (dobbelt)	39,-
Husmands(filter)kaffe (<i>genopfyldning + 15,-</i>)	33,-
Te, vælg mellem flere varianter (<i>gratis genopfyldning</i>)	29,-
Varm kakao m. flødeskum.....	45,-
Chai latte lille/stor	39,- / 49,-

KOLDE DRIKKE

Iskaffe med sirup (<i>enkelt shot</i>)	50,-
Iskaffe med sirup (<i>dobbelt shot</i>)	60,-
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	50,-
Pilsner, Hvedeøl, Kastanje Brown Ale eller Under Solen (0,5% alk.)	
Rødvin / hvidvin (pr. flaske, 18,75 cl)	60,-
Mjød (pr. glas)	65,-
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