



Nyd vores lækre Mortens aften menu tilberedt af lokale råvarer.

Vi tilstræber at bruge lokale råvarer i en radius af 15 km fra kroen. Det gør sig også gældende i vores Morten aften menu, hvor anden fra Bangs Hønniker er nyslagt og grøntsagerne gravet op af den gode muld på Momarkstedet kort forinden du får dem på tallerkenen. Nyd de gode råvarer her i vores hyggelige lokaler eller hjemme hos dig selv.

Mortens aften menu

Varmrøget laks fra egen røgeovn,

grønlangkål fra Den Gamle gård, peberrod og vagtelæg

Kammusling

rosenkål, østers og dild

Frilandsand fra Bangs Hønniker,

langtidsstegt andesteg og hjemmelavet rødkål

Kvæde og æbletrifli,

af æbler fra Mommarkstedet, sprød makron og vaniljeis

3 retter pris 395,-

4 retter pris 475,-



Frokostbuffet

klassiske serveringer af 5 & 8 retter



Tasting menu

af råvarer fra den midtsjællandske baghave



Frokost og smørrebrød

med et frisk pust udefra



A la Carte

Vælg mellem lækre retter i vores sæsonbeviste a la carte menu



Julefrokost i huset

Smag vores klassiske julefrokost

Mortens aften menu af lokale råvarer fra områderne omkring Dianalund, Roskilde, Kirke Hyllinge, Skibby, Kalundborg, Svogerslev, Ringsted, Mørkøv, Jyderup, Ruds Vedby, Lejre, Tølløse, Holbæk, Vig, Slagelse, Sorø, og Stenlille

© [Skoemagerkroen](#) - Tasting Menu