



Tasting Menu

På Skoemagerkroen er vi stærke tilhængere af bæredygtighed, lokale råvarer og høst af egne afgrøder fra den midtsjællandske muld - det er selve kernen i vores ærlige, moderne og smagfulde køkken.

Vi er kendt for sund og lækker mad i høj kvalitet serveret i en afslappet atmosfære.

Smag den sjællandske baghave i vores *Tasting Menu* af lokale råvarer.

Tasting menu

Stenbiderrogn

Panna cotta, timian, tang, citron

Havtaskeroulade

Rødbede, hvidkål, purløg

Østershatte

Ramsløgblanquet, skovsyre, puré, hvidløg

Æbleskive

bacon, perleløg, karamelliseret løgsauce

Rullesteg

Glace, kroketter, brændenældeskum, persille

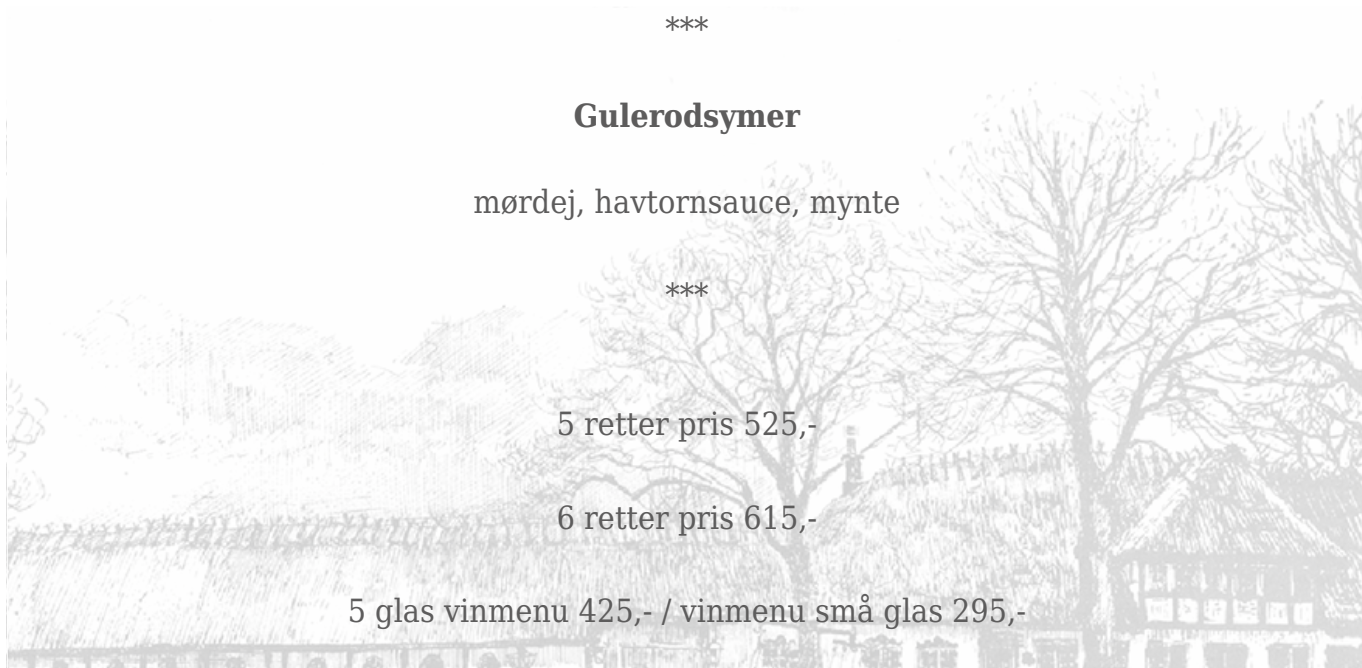
Gulerodsymer

mørdej, havtornsauce, mynte

5 retter pris 525,-

6 retter pris 615,-

5 glas vinmenu 425,- / vinmenu små glas 295,-



6 glas vinmenu 495,- / vinmenu små glas 355,-

4 glas økologisk saft, juice og most 250,-

Bobler og snacks 110,-

Holbergs Gourmetoplevelse

Bobler med snacks

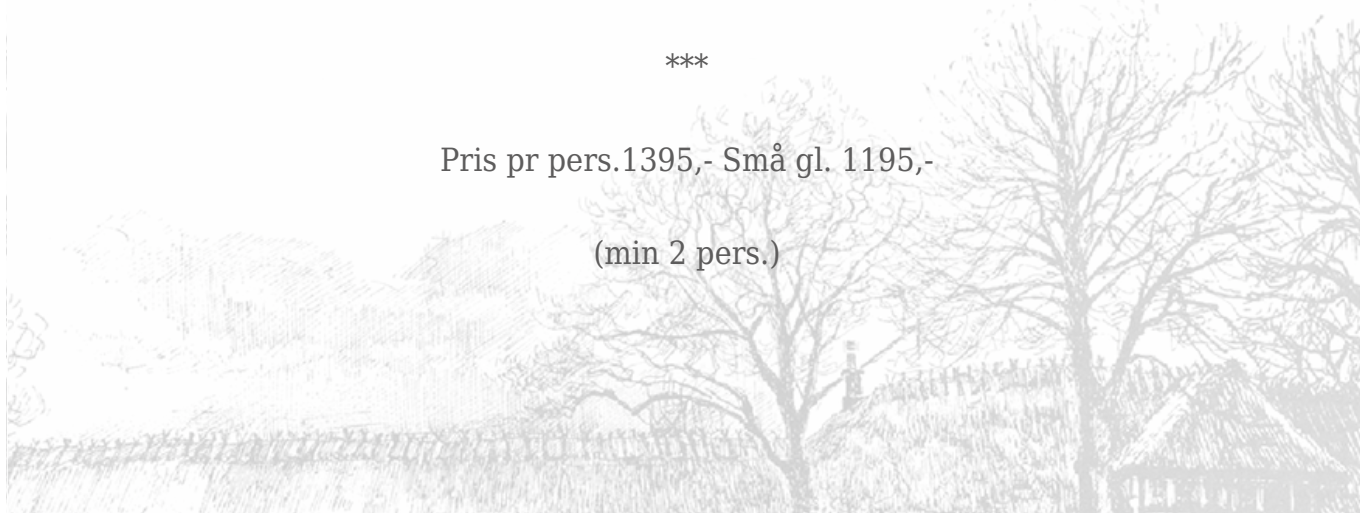
6 retters Tasting Menu

6 gl. vinmenu

Kaffe, avec og sødt

Pris pr pers. 1395,- Små gl. 1195,-

(min 2 pers.)





Frokostbuffet

klassiske serveringer af 5 & 8 retter



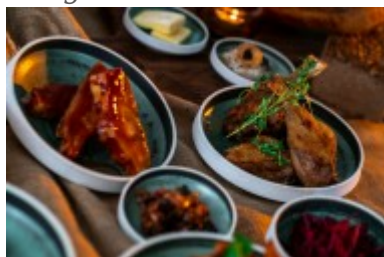
Frokost og smørrebrød

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

Tasting 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