



FROKOST

12.00-16.00

Spørg vores betjening om allergener i vores retter
Please Ask our waiters about allergens in our dishes

Gerlev kro - Hyggekroen i Hornsherred

GERLEV LUKSUSPLATTE

Anrettes på fade og serveres af to gange.
Served on platters and presented in two rounds

Minimum 2 personer

Karrysild med æg & marineret Sild

Curried herring with egg & marinated herring

Fiskefilet med remoulade og citron

Fillet of plaice with remoulade and lemon

Fersk røget Laks med røræg

Smoked salmon with scrambled eggs

Lun Leverpostej med bacon

Warm liver pâté with bacon

Tarteletter med høns i asparges

Vol-au-vents with chicken in asparagus sauce

Okse-medaljon af mørbrad med surt & bløde løg

Beef medallion of tenderloin with pickles & caramelized onions

2 slags Ost med knækbrød & sylt

2 types of cheese with crispbread & jam

289 pr pers.

Serveres ikke de dage, hvor der tilbydes buffet

Gerlev kro - Hygge Kroen i Hornsherred

ANRETNINGER

Serveres på samlet anretning
Platters, Presented at one round

Frokostanretning

Lunch Platter

Fiskefilet med rejer & mayonnaise

Fillet of plaice with shrimp & mayonnaise

Okse-medaljon af mørbrad med surt & bløde løg

Beef tenderloin medallion with pickles & caramelized onions

Brie med sødt

Brie cheese with sweets

189

4 små Favoritter

4 danish favorites

Fersk røget Laks

smoked salmon

Rejer med mayonnaise

Shrimp with mayonnaise

Hønsesalat med bacon

Chicken salad with bacon

Brie med sødt

Brie cheese with sweets

189

FROKOSTRETTER

Pariserbøf

Hakket løg, kapers, peberrod, rødbeder & rå æggeblomme
Parisian beef steak with chopped onion, capers, horseradish, beetroot & raw egg

169

Tatar

Hakket løg, kapers, peberrod, rødbeder & rå æggeblomme
Beef tartar, onions, capers, horseradish, beetroot & raw egg

189

Stjernesked a la Gerlev kro

Varmrøget laks & friteret fiskefilet & rejer. Mayonnaise &
hjemmerørt dressing
*Hot-smoked salmon, fried fillet of plaice & shrimp. Served with mayonnaise &
homemade dressing*

169

Biksemad

Med spejlæg & syltede rødbeder
Danish gulash sauté whit potatoes, fried egg & homemade pickled beetroot

169

VARME RETTER

Wienersnitzel

af skinkeinderlår, med ”dreng”, brasede kartofler, ærter og skysauce
*Pork Wiener Schnitzel. Topped with lemon, capers, horseradish and herring.
Served with pan-fried potatoes, peas & gravy*

209

RIB-EYE Steak

Af marmoreret oksefilet med friske grøntsager, pommes frites
kold bearnaiscreme
*RIB-EYE Steak. Beef fillet with fresh vegetables and French fries
cold Béarnaiscreme*

200gr. 289

Mørbradgryde

Serveres i støbejerns pande med kartoffelmos, bacon & snack pølser
Pork Tenderloin Stew. Served in a iron pan with mashed potatoes, bacon & sausages

209

Skindstegt Havbras

Grillet citron, hvide kartofler, smørsauce tilsmagt med kapers & urter
Roasted Seabass. With grilled lemon, fresh Danish new potatoes & classic parsley sauce

269

SMØRREBRØD

Vi anbefaler 2 styks. til den lette sult

We recommend 2 pieces for a light meal

Marineret Sild

Marinated herring

89

Kryddersild

Spiced herring

89

Karrysild med æg

Curried herring

89

Sildeanretning af 3 slags sild

Selection of all 3 kinds of herring

129 pr. person

Fiskefilet med remoulade & citron

Fried fillet of plaice with remoulade & lemon

99

Fiskefilet med rejer & mayonnaise

Fried fillet of plaice with shrimp & mayonnaise

109

Fersk røget Laks med røræg

moked salmon with scrambled eggs

109

SMØRREBRØD

Vi anbefaler 2 styks. til den lette sult

We recommend 2 pieces for a light meal

Æg & Rejer med mayonnaise

Egg & shrimp with mayonnaise

109

Avocado med krydderurter & rygeostcreme

Avocado with herbs & cheese cream

99

Rullepølse med løg & sky

Rolled pork with onion & aspic

99

Hønsesalat med sprød bacon

Chicken salad with crispy bacon

99

Lun leverpostej med bacon

Warm liver pâté with bacon

99

Roastbeef med remoulade, ristede løg & peberrod

Roast beef with remoulade, fried onions & horseradish

109

Okse-medaljon af mørbrad med surt & bløde løg

Beef tenderloin medallion with pickles & caramelized onions

139

OST

Mellemlagret Ost

Matured cheese

99

Gammel Ost med fedt, løg & sky

Aged cheese with onion & aspic

119

Gorgonzola med løg & rå æggeblomme

Gorgonzola with onion & raw egg yolk

119

KAGE/ DESSERT

Pandekager

Med chokolade sauce & Hansens Vaniljeis

Pancakes, with chocolate sauce & Hansen's vanilla ice cream

109

Gammeldags æblekage

Med flødeskum & rasp

Traditional Apple Cake with mashed apples, breadcrumbs & whipped cream

69

Lagkage

Med chokoladecreme & flødeskum

Layer Cake with Chocolate Cream & Whipped Cream

69

2 Petit fours

2 Petit Fours

42

KAFFE

Kaffe / Te

42 pr. person

Espresso

42

Dobbelt Espresso

54

Cappuccino

54

Café Latte

54

Chokolade med flødeskum

54

AKVAVIT & BITTER

Akvavit

Taffel, Krone, Brøndum og Export

3 cl. 35 / 790

Linie, O. P Anderson, Porse og Jubilæum

3 cl. 40 / 819

Bitter

Fernet Branca, Jægermeister, Gammel Dansk,

Dr. Nielsen og 1-Enkelt

3 cl. 40 / 819