

Kaffe og kage

Kaffe eller Te	Kr. 30,-
Lagkage	Kr. 49,-
Æblekage, gammeldags med flødeskum	Kr. 49,-
Petitfours, 2 stk.	Kr. 32,-
Irish Coffee, med 3 cl. Whisky	Kr. 69,-

Diverse drikkevarer

Alm. Øl, 33cl.	Kr. 32,-
Hornbeer, 33 cl.	Kr. 50,-
Fadøl, 50 cl.	Kr. 50,-
Fadøl, 25 cl.	Kr. 32,-
Sodavand, 50 cl.	Kr. 49,-
Sodavand, 25 cl.	Kr. 29,-
Kande isvand	Kr. 15,-
Husets Vin	
Rød- eller hvidvin, 1/1 fl.	Kr. 219,-
Diverse spiritus, 3 cl.	Kr. 39,-



À la carte

Kl. 16.00 - 21.00

Det er en fornøjelse at præsentere vores store udvalg i À la carte retter. Altid lækkert tilberedt med varieret tilbehør, alt efter årstidens mest spændende udvalg af frugt og grønt. À la carte retterne serveres hver dag fra kl. 12.00 - 21.00

Husk bordbestilling!
47 52 21 74

Retterne fra kortet kan vi også lave ud af huset.

Ring og bestil på telefon 47 52 21 74

Velkommen til

Gerlev Kro & Hotel
Bygaden 4, Gerlev
3630 Jægerspris
Tlf.: 47 52 21 74
www.gerlev-kro.dk



Venlig hilsen og på gensyn på
Gerlev Kro & Hotel

Menuer

Helstegt Kalveculotte

Med pommes frites, salatbar og lun bearnaisesauce.

Spis hvad du kan i restauranten!

Kr. 219,-

Ud af Huset

”Rigtigt til 2 og nok til 3 personer”

Hel kalveculotte med pommes frites, salat og lun bearnaisesauce

Kr. 350,-

Menu 1

Kold dampet Laks

Pyntet med rejer, hertil dressing, flute og smør.

Gerlev Steak

Serveres med årstidens grøntsager, dagens kartoffel og lun bearnaisesauce.

Kr. 268,-

Menu 2

Tarteletter med høns i asparges

Wienersnitzel

af skinkeinderlår, serveres med ”dreng”, brasede kartofler, ærter og skysauce

Vaniljeis med chokoladesauce.

Kr. 288,-

Hver tirsdag

Stegt flæsk ad libitum

Kr. 129,-

Forretter

Hvidløgbrød Kr. 69,-

Tarteletter med høns i asparges Kr. 69,-

Kold dampet Laks med rejer Kr. 79,-

Carpaccio af oksemørbrad med høvlet parmesan samt balsamico Kr. 109,-

Moules Marinées
Hvidvins dampede muslinger i cremet suppe med urter Kr. 109,-

Rørt Tatar af oksekød med hakket rødæg og purløg Kr. 109,-

Hovedretter

Gerlev Steak af oksefilet med friske grøntsager, dagens kartoffel og lun bearnaisesauce.

200 gram Kr. 209,-

300 gram Kr. 239,-

Husets Steak af oksefilet, serveres med grøntsagssauté og grilltomat.

Anrettes på støbejernspande med kartoffelmos og cognacsauce. Kr. 209,-

Peberbøf

af oksefilet med grøntsagssauté, dagens kartoffel og Madagascarpøbersauce. Kr. 209,-

Bøf bearnaise af oksemørbrad med smør-ristede champignon, dagens kartoffel og lun bearnaisesauce.

Kr. 249,-

Angus Steak, 350 gram

Serveres med pommes frites og hvidløgssmør. Kr. 299,-

Marinerede Ribben i lange baner med fri salatbar, dagens kartoffel og barbecuesauce.

Dameportion Kr. 179,-

Herreportion Kr. 199,-

Mørbradgryde af svinemørbrad serveres med løg, champignon, cocktailpølser og bacon. Anrettes på støbejernspande med kartoffelmos.

Kr. 189,-

Wienersnitzel af skinkeinderlår Serveres med ”dreng”, brasede kartofler, ærter og skysauce.

Kr. 189,-

Desserter

Vaniljeis med chokoladesauce Kr. 65,-

Pandekager med is og syltetøj Kr. 69,-

Bananasplit med is og flødeskum Kr. 69,-

Crème Brûlée med hindbærsorbet Kr. 79,-

Desserttallerken med chokoladekage og is Kr. 79,-

Friturestegt Camembert med solbærsyltetøj Kr. 79,-