

A LA CARTE & VINKORT

Fra 16.00 til 21.00



GERLEV KRO & HOTEL

Hyggekroen i Hornsherred

Gerlev Kro & Hotel, Bygaden 4, Gerlev, 3630 Jægerspris, tlf.: 47 52 21 74

www.gerlev-kro.dk, info@gerlev-kro.dk

APÉRITIF & BOBLER

Gin & Tonic

3 cl. Tanqueray Gin & Tonic, citron

Kr. 68,-

Aperol Spritz

Aperol med bobler, danskvand, appelsin

Kr. 79,-

Hyldeblomst med Bobler

1 gl. Mousserende vin med hyldeblomstsirup

Kr. 69,-

Kirr Royal

1 gl. Crème de Cassis & Mousserende vin

Kr. 69,-

Husets Mousserende

Spumante Blanc de Blanc, Contarini, Italien

Kr. 249,-

1 gl.

Kr. 69,-

Cava Rosé

Muscándia Reserva Brut, Pinot noir, Spanien

Kr. 349,-

1 gl.

Kr. 79,-

Champagne

Henriot, Brut Souverain, Frankrig

Kr. 599,-

JULEMENU

Appelsinmarineret laksetatar
med urter & avokado.
Flutes og smør.

Kr. 79,-

Helstegt Oksemørbrad
vendt i friske urter.
Årstidens grønt, pommers rissolles & kraftig glace.

Kr. 229,-

Jule Desserttallerken
Ris a la mande med lun kirsebærsauce samt
æbletærte med cremefraiche & blomster i Madeira.

Kr. 79,-

Hele menuen Kr. 349,-



JULEVIN

MARQUES DE GRINON,
Syrah & Petit Verdot.
Caliza, Spanien

1 fl. Kr. 299,-

1 gl. Kr. 79,-

Gerlev Kro & Hotel, Bygaden 4, Gerlev, 3630 Jægerspris, tlf.: 47 52 21 74

www.gerlev-kro.dk, info@gerlev-kro.dk

JULEN 2020

JULEANRETNING

Anrettes på fad og serveres af 3 gange.

Karrysild med æg
Julesild a' la chef
Fiskefilet med remoulade og citron
Gravad Laks med dressing

Lun Leverpostej med bacon
Tarteletter med høns i asparges
Andesteg med rødkål
Julemedister med Sennep

2 slags Ost med kiks & sylt
Risalamande med lun kirsebærsauc

Kr. 259,- pr. couvert

Min. 2 pers.



Grimbergen Noël

Blød mundfylde med sød lakrids i eftersmagen.

Dufter af vanilje, kandiserede æbler, karamel og malt 6,5 %

Fadøl, 25 cl.

Kr. 45,-

Fadøl, 50 cl.

Kr. 75,-

DECEMBER 2020

Andesteg

med svesker, rødkål og ½ æble med gelé.
Hertil hvide- & brune kartofler samt skysauce.

Kr. 228,-

Ris á la mande

med kirsebærsauce.

Kr. 59,-

VEGETAR HOVEDRET

Risotto Steak

af Parmesan & soltørret tomat
Med marineret salat af oliven, avocado & pesto

Kr. 179,-



Økologisk Jul - Hornbeer

Økologisk undergæret bock-øl, 5,8 %
33 cl. fl. kr. 50,-

Gerlev Kro & Hotel, Bygaden 4, Gerlev, 3630 Jægerspris, tlf.: 47 52 21 74

www.gerlev-kro.dk, info@gerlev-kro.dk

KROENS MENUER

MENU 1

Kold dampet Laks

Rejer, salat, dressing, flute & smør

Gerlev Steak

200 gr. oksefilet med friske grøntsager,
dagens kartoffel & lun bearnaisesauce

Kr. 268,-



MENU 2

Tarteletter

Høns i asparges, 2 stk

Wienersnitzel

Skinkeinderlår. Serveres med ”dreng”,
brasede kartofler, ærter & skysauce

Vaniljeis med chokoladesauce

Hansens flødeis,
chokoladesauce & flødeskum

Kr. 288,-

FORRETTER

Hvidløgsbrød

Gratineret brød med pesto, tomat samt frisk mozzarella

Kr. 69,-

Tarteletter

Høns i asparges, 2 stk

Kr. 69,-

Kold dampet Laks

Rejer, salat, dressing, flute & smør

Kr. 79,-

Moules Marinéres

Hvidvinsdampede muslinger i cremet suppe med urter

Kr. 109,-

Carpaccio

Af oksemørbrad med høvlet parmesan samt balsamico, flute & smør

Kr. 109,-

Rørt Tatar

Rørt oksemørbrad med hakket rødløg og purløg.
Friteret kapers, rå æggeblomme samt ristet rugbrød

Kr. 109,-

VEGETAR FORRET

Marineret lune svampe

Med hvidløgs crouton & friske brombær

Kr. 79,-

HOVEDRETTER

Marinerede Ribben

I lange baner med dagens kartoffel & kold barbecuesauce

Dameportion

Kr. 179,-

Herreportion

Kr. 199,-

Mørbradgryde

Af svinemørbrad serveres med løg, champignon, cocktailpølser & bacon.

Anrettes på støbejernspande med kartoffelmos

Kr. 189,-

Wienersnitzel

Skinkeinderlår. Serveres med ”drenge”, brasede kartofler, ærter & skysauce

Kr. 189,-

Skinstegt Kulmule

med tomater og forårsløg.

Hvide kartofler samt muslingesky

Kr. 218,-

Stegt Flæsk

- Hver tirsdag

Serveres med hvide kartofler, persillesauce, rødbeder & sennep.

Spis hvad du kan!

Kr. 129,-

Dagens Salat
kan serveres til alle
hovedretter, hvis
ønskes

HOVEDRETTER

Gerlev Steak

Af oksefilet med friske grøntsager,
dagens kartoffel & lun bearnaisesauce

200 gram

Kr. 209,-

300 gram

Kr. 239,-

Husets Steak 200gr.

Oksefilet, serveres med grøntsagssauté & grilltomat.

Anrettes på støbejernspande med kartoffelmos & cognacsauce

Kr. 209,-

Peberbøf 200gr.

Oksefilet med grøntsagssauté,

dagens kartoffel & Madagaskar pebersauce

Kr. 209,-

Bøf bearnaise 200gr.

Oksemørbrad med smørristede champignon,

dagens kartoffel & lun bearnaisesauce

Kr. 249,-

Angus Steak, 350gr.

Serveres med pommes frites & hvidløgsmør

Kr. 299,-

Helstegt Kalveculotte

- fra kl. 17.00

Serveres med pommes frites,

lun bearnaisesauce

Spis hvad du kan!

Kr. 219,-

DESSERTER

Vaniljeis med chokoladesauce

Hansens flødeis, chokoladesauce & flødeskum

Kr. 65,-

Pandekager med vaniljeis og syltetøj

2 stk. pandekager, Hansens flødeis & chokoladesauce

Kr. 69,-

Bananasplit

Hansens vaniljeis, flødeskum & chokoladesauce

Kr. 69,-

Crème Brûlée

med Hansens hindbærsorbet & frisk frugt

Kr. 79,-

Desserttallerken

Chokoladecake med Hansens vaniljeis & hindbærsorbet samt frisk frugt

Kr. 79,-

Friturestegt Camembert

På ristet franskbrød med solbærsyltetøj

Kr. 79,-



Moscato d'Asti,

La Gatta, Barolo, Piemonte

1 gl. Kr. 79,-

1 fl. Kr. 329,-

KAFFE

Kaffe eller Te	Kr. 30,-
Espresso	Kr. 35,-
Dobbelt Espresso	Kr. 49,-
Cappuccino	Kr. 49,-
Café Latte	Kr. 49,-
Chokolade med flødeskum	Kr. 49,-
Irsk kaffe, 3 cl. Whisky	Kr. 69,-
Bailey Coffee, 3 cl. Med flødeskum	Kr. 69,-

KAGE

Lagkage	Kr. 49,-
Æblekage, gammeldags med flødeskum	Kr. 49,-
Petit fours, 2 stk	Kr. 32,-
Chokolade, fyldte 2 stk	Kr. 25,-

HUSETS VINE

Husets Hvidvin

Terre Purra, Chardonnay, Chile

1 gl.

½ fl. i karaffel

Kr. 219,-

Kr. 69,-

Kr. 139,-

Husets Rødvin

Aguza, Tempranillo, Spanien

1 gl.

½ fl. i karaffel

Kr. 219,-

Kr. 69,-

Kr. 139,-

Husets Rosé

Colombelle Sélection Rosé, Plaimont, Frankrig

1 gl.

½ fl. i karaffel

Kr. 219,-

Kr. 69,-

Kr. 139,-

ALKOHOLFRI VINE

HVIDVIN

Chardonnay, Cero

Californien

1 gl.

½ fl. i karaffel

Kr. 219,-

Kr. 69,-

Kr. 139,-

RØDVIN

Zinfandel, Cero

Californien

1 gl.

½ fl. i karaffel

Kr. 219,-

Kr. 69,-

Kr. 139,-

HVIDVINE

EUROPA

Tenuta di Corte Giacobbe,
Soave, Dal Cero, Veneto Kr. 299,-

Sancerre, Sauvignon Blanc,
Domaine Hubert Brochard, Chavignol, Loire Kr. 379,-

Chablis, Chardonnay,
William Fevre, Chablis Kr. 429,-

Riesling Heimbourg,
Zind Humbrecht, Alsace Kr. 429,-

OVERSØISK

The Dry Dam Riesling,
d'Arenberg, Australien Kr. 299,-

The Olive Grove, Chardonnay
d'Arenberg, Australien Kr. 299,-
Glas Kr. 89,-

Kendell Jackson, Grand Reserve Chardonnay
Californien, USA Kr. 299,-

Lucas & Lewellen, Viognier
Santa Barbara, Californien Kr. 329,-

Brutocao Chardonnay,
Bliss Vineyard, Californien Kr. 429,-

Roar Chardonnay,
Santa Lucia Highlands, Californien Kr. 599,-

ROSÉVINE

Côtes du Rhône Séguret Villages

Domaine de Mourchon Loubié Rosé, Frankrig

Kr. 289,-

1 Magnum 1,5 l.

Kr. 539,-

1 gl.

Kr. 89,-

Gigondas Pierre Amadiou

Romane Machotte, Cru du Rhône, Frankrig

Kr. 429,-

RØDVINE

EUROPA

Côtes du Rhône Villages Séguret,

Domaine de Mourchon, Rhône, Frankrig

Kr. 349,-

Family Reserve Grenache, Domaine de Mourchon

Séguret Côtes du Rhône Village, Frankrig

Kr. 559,-

Obalo Crianza Rioja Sonsierra,

DOC, Rioja Spanien

Kr. 309,-

Obalo Reserva Rioja Sonsierra,

DOC, Rioja Spanien

Kr. 529,-

Barbera d'Alba "Butti",

Tenuta Reverdito, la Morra, Piemonte, Italien

Kr. 349,-

Barolo Tenuta Reverdito,

La Morra di Barolo, Piemonte, Italien

Kr. 599,-

Valpolicella Ripasso, Speri Pigaro,

Veneto, Italien

Kr. 349,-

1 gl.

Kr. 89,-

Pigaro Amarone della Valpolicella

Speri, DOCG, Italien

Kr. 599,-

RØDVINE

OVERSØISK

Zinfandel, Bliss Vineyard

Mendocino, Californien

1 gl.

Kr. 349,-

Kr. 89,-

Pinot Noir, Lucas & Lewellen,

Santa Barbara, Californien

Kr. 419,-

Cabernet Sauvignon, Brutocao

Mendocino, Californien

Kr. 429,-

Grenache, The Custodian,

D'Arenberg, McLaren Vale, Australien

Kr. 349,-

Syrah, Corralillo, Matetic

Økologisk, San Antonio, Chile

Kr. 359,-

Pinot Noir, Corralillo, Matetic

Økologisk, San Antonio, Chile

Kr. 359,-

MÅNEDENS VIN

- er præsenteret på bordet, hvor De sidder.

Vi anbefaler denne vin som et godt køb til prisen.

Kr. 289,-

DESSERTVINE

Moscato d'Asti, Estate, TerredaVino,

La Gatta, Barolo, Piemonte, Italien

1 gl.

Kr. 319,-

Kr. 79,-

Tawny Port, Senador

Krohn, Portugal

1 gl.

Kr. 319,-

Kr. 79,-

Krohn Lágrima Fine White Port

Krohn, Portugal

1 gl.

Kr. 319,-

Kr. 79,-

LBV Vintage Port 2012

Krohn, Portugal

Kr. 599,-

LBV Vintage Port 2013

Taylor's, Portugal

Kr. 599,-

MIKROBRYGGERIET HORNBEER

Økologisk Frokost

British Brown Ale med karamel og let sødme, 2,5%

Hornbeer Godt Øl

Økologisk pilsner, brygget på pilsnermalt fra sjællandske marker.
Ufiltreret, 4,6%

Kong Hans

Øko. ufiltreret pilsner med masser af aromahumle, 5%

Hornbeer Blonde

Fyldig og smagfuld belgisk Ale, 6,6%

Weissbier

Øko. lys hvedeøl med sødme og let bitterhed, 4,8%

Grisk

IPA med god restsødme og masser af aroma, 6,4%

Brexit

New England IPA med frisk og let citrusmag, 5,9%

The Red Cow

Øko. Brown Ale med chokolade- og karamelmalt, 5,6%

Hornbeer sæson

Påske, Summer eller Julebryg i sæsonen



Hornbeer flaske 33 cl.
Kr. 50,-

ØL & VAND

FADØL & CIDER

Tuborg & Tuborg Classic

Lille 25 cl.	Kr.	32,-
Stor 50 cl.	Kr.	50,-
Meget stor 1 liter	Kr.	95,-

Grimbergen Double

Lille 25 cl	Kr.	45,-
Stor 50 cl.	Kr.	75,-

Alkoholfri Øl

Carlsberg Nordic Pilsner fl. 33 cl.	Kr.	32,-
-------------------------------------	-----	------

Luksus Alkoholfri Øl

Brooklyn Speciel Effects og Kronenbourg 1664 Blanc. Fl. 33 cl.	Kr.	49,-
---	-----	------

Sommersby, Æble

Fl. 27,5 cl.	Kr.	49,-
--------------	-----	------

SODAVAND & SAFT

Sodavand

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Squash, Sprite, Schweppes Lemon,
Kurvand, Kurvand Citrus og Appelsinjuice.

Lille 25 cl.	Kr.	29,-
Stor 50 cl.	Kr.	49,-

Østergaard Frugtplantage og Mosteri

Rabarber, Økologisk, Æble - Hyldeblomst
Æble - Solbær, Æble - Kirsebær, Æblemost
Fl. 25 cl.

Kr. 35,-

Isvand, pr. kande

Kr. 15,-

SPIRITUS

Diverse spiritus

Vodka, Rom, Gin, Whisky og Tequila.

3 cl.

Kr. 39,-

Diverse luksus spiritus

Spec. Gin, Whisky og rom

3 cl.

Kr. 59,-

COGNAC & LIKØR

Cognac

Vaudon VS. Multicru Pierre Vaudon

3 cl.

Kr. 49,-

Likører

Baileys, Cointreau, Gr. manier, Drambuie, Kahlúa

3 cl.

Kr. 39,-

AKVAVIT & BITTER

Akvavit

Taffel, Krone, Brøndum og Export

3 cl.

Kr. 35,-

1/1 fl.

Kr. 790,-

Luksus akvavit

Linie, O. P Anderson, Porse og Jubilæum

3 cl.

Kr. 40,-

1/1 fl.

Kr. 890,-

Bitter

Fernet Branca, Jægermeister, Gammel Dansk,

Dr. Nielsen og 1-Enkelt

3 cl.

Kr. 39,-

1/1 fl.

Kr. 790,-

GERLEV KRO & HOTEL

Hygge Kroen i Hornsherred

Gerlev kro kan være med til at danne rammen til jeres næste arrangement. Spørg vores betjeningen efter en af vores separate brochurer.

FROKOST

A LA CARTE

SELSKABER

OVERNATNING

MAD UD AF HUSET

BRUNCH TIL SELSKABER

JULE-ARRANGEMENTER

UDFLUGTER

JUL FOR UDFLUGTER



Gerlev Kro & Hotel, Bygaden 4, Gerlev, 3630 Jægerspris, tlf.: 47 52 21 74

www.gerlevkro.dk