

# KROENS SOMMERMENU

## Forretter

---

- Hummerbisque** 125  
Med fennikelcrudité, hummerbrud & rouille
- Brændte kammuslinger & torsk** 125  
Med grillet agurk, saltet kærnemælk & dildolie
- Håndskåret tatar** 125  
Med sennepscreme, grillet løg & sprød tomat



## Hovedretter

---

- Dagens fangst af fisk** 275  
Hertil dagens garniture & sauce
- \*Sashi Okse-Ribeye Steak 250g** 295  
Hertil dagens garniture, pommes frites & sauce bearnaise
- Wienerschnitzel** 225  
Af kalvefilet, hertil pommes sauté, ærter & smørsauce

**Dagens kromiddag**  
(mandag til torsdag)  
Spørg tjeneren  
185

**Ugens Add On**  
Spørg tjeneren

## Dessert

---

- Crème Brûlée** 95  
Med sæsonens sorbet & bær
- Gateau Marcel** 95  
Med vaniljeis og bær
- Rabarbercrumble** 95  
Med vaniljeis & bær

Vedr. allergener:  
Spørg venligst tjeneren

Bordbestilling:  
[www.herlev-kro.dk/bestilbord](http://www.herlev-kro.dk/bestilbord)

\*) Sashi er et japansk ord og betyder marmorering. Dyrene går på græs hos udvalgte europæiske producenter. Vores Sashi-kød er fra Finland og er den bedste type af Sashi, du kan finde.