



# RAADHUSKROEN

DIN KRO - I DEN GODE SMAGS TJENESTE



Maria i fuld sving i køkkenet med at klargøre dagens mad på Raadhuskroen.

## Drømmen om kok-uddannelse opfyldt på Raadhuskroen

**M**aria Søderlund Jensen var 10 år gammel, da hun fik lov til at hjælpe sin mor i køkkenet, og allerede efter første lektion ved gryder og pander var hun klar på, hvad hun ville beskæftige sig med i voksenlivet: Hun ville være kok.

Efter skolen skulle der dog gå halvandet år, inden hun kunne begynde at realisere sin barndomsdrøm.

- Jeg kommer fra en lille by i Vestsjælland, og jeg skrev et hav af an-

søgninger om læreplads og fik afslag gang på gang, men i Næstved var der pludselig bid. Jeg sendte en uopfordret ansøgning til Raadhuskroen og blev kontaktet af restauratør Mette Enevoldsen. Jeg blev kaldt til samtale, og efter en startperiode som praktikant og prøveperiode i tre måneder blev jeg ansat. Det var et lykkeligt øjeblik i mit liv, fortæller 19-årige Maria.

Det er nu godt to år siden, og Maria står midt i den tre år og ni måneder lan-

ge uddannelse til kok. I forløbet er hun hvert år 10 uger i undervisning på Hotel- og Restaurationsskolen i Valby. Hun bliver udlært kok i slutningen af 2016.

### Varmt og koldt

I Raadhuskroens køkken får Maria sin lyst styret i kokkefaget. Hun er med i det hele; varmt og koldt, dagens ret, smørrebrød, menuer m.m.

- Jeg kan bedst lide det kolde. Her har man mulighed for at være kreativ

og sætte sit præg på anretningen, forklarer hun.

Også i fritiden står den på madlavning for Maria.

- Når jeg er hjemme hos familien forventer man, at jeg klarer madlavningen. Det gør jeg gerne - og med et smil. Jeg kan bare ikke holde mig fra køkkenet, siger hun.

Og hvad er så kok-elevens livretter? - Svinekæber med braiserede kartofler og sovs samt en rød bøf med bernaisesauce, siger hun og slikker sig om munden.

Som nævnt er Maria udlært kok i slutningen af 2016. Hun satser på nogle år som kok, gerne i forskellige restauranter og køkkener, for at suge så meget lærdom og erfaring til sig som muligt.

Derefter er Maria klar til at realisere endnu en drøm inden for faget:

- På længere sigt er det min drøm at få min egen restauration, siger den unge kok-elev.

Sådan! Den drøm skal nok også gå i opfyldelse for Maria.



Når lysene tændes - der er romantik og atmosfære over Raadhuskroen, når mørket sænker sig i den smukke restaurant.



## Kære læser

**F**or andet år er jeg, udover at være restauratør, også bladudgiver. De to første udgaver af avisen i 2014 fik så flot en modtagelse af gæsterne, at jeg har besluttet at ride videre på succesbølgen. Det er årets første udgivelse, du nu sidder med i hånden.

Jeg kan se tilbage på et godt og travlt år 2014 med besøg af stamkunder og mange nye gæster. Det er dejligt, når restauranten summer af lyde, og gæsterne er glade for maden og betjeningen.

Jeg kan også fortælle om nyheder. Her på Raadhuskroen følger vi med tiden, og derfor kan man nu også

finde os på de sociale medier. På vores side på Facebook kan man hente relevante oplysninger om kroen, se forslag til menuer, frokost, selskaber, billeder m.m.

Et nyt indslag på kroen var en Bison-aften. Traktementet bestod af grillet carpaccio af bison mørbrad, tatar af bison tykkam, medaljon af bison filet og diverse tilbehør. Sommelier Rasmus Andersen fortalte om vinene til menuen, og arrangementet blev så stor en succes, at det vil blive gentaget senere på et passende tidspunkt i efteråret.

I sommermånederne er Raadhuskroen kendt for sine jazz-arrangementer i kroens gårdhave. De fortsætter naturligvis i år, og derudover ind-

byder vi til sommerjazz ved caféen på Axeltorv i samarbejde med Cityforeningen. Der er programsat tre arrangementer. Læs mere om sommerjazz i gårdhaven og ved caféen på bagsiden af avisen eller på Facebook.

Forhåbentlig venter en dejlig sommer, og på Raadhuskroen glæder vi os til igen at betjene vore gæster i restaurant, gårdhave og med udendørs servering og stemning ved caféen på torvet.

Tak for i vinter - og velkommen til en ny sæson på Raadhuskroen - inde og ude.

Mette Enevoldsen



Mette – klar til at modtage bestillinger på telefon og mail.

## Raadhuskroen på Facebook

Raadhuskroen i Skomagerrækken er en af Næstveds ældste restauranter – men selv om man er gammel af år, kan man godt være ung af sind. Det er restauratør Mette Enevoldsen. Hun følger tidens strømninger, og derfor finder man også Raadhuskroen på Facebook.

På Facebook er alle relevante oplysninger om kroen, og flere gæster skriver begejstret om besøg på kroen.

Følgende er et lille udpluk af tilfredse gæsters kommentarer:

”Ja, favorit, en professionel behandling og fantastisk betjening – og så maden, de kan nogle ting derude. Der er jo flere grunde til, at jeg kommer ugentlig. Tak til Mette, Dorthe, Mikkel, Tim og Simon.”

”Helt klart en af byens bedste restauranter.”

”Jeg kan så godt lide at spise hos jer.”

Kig ind på Raadhuskroens Facebook-side og bliv inspireret til et besøg på byens historiske og velrenommerede kro.



Følg os på facebook:  
[www.facebook.com/raadhuskroen.naestved](http://www.facebook.com/raadhuskroen.naestved)



## Kongebryg på Raadhuskroen

Kongebryg er en særlig øl og sælges derfor kun særlige steder. Kongebryg er et specialbryggeri, og hører derfor hjemme på hylderne i specialbutikker, på menukortet hos de gode restauranter, kroer, hoteller og andre gode bekvæmhed. Vi er stolte over, at Raadhuskroen er en af de udvalgte restauranter. Nyd Kongebryg til frokosten på Raadhuskroen.

**Kongebryg i glasset er kronen på den gode mad!**



Kongebryg har hjemmeadresse på den gamle Gardehusarkaserne i Næstved. Bryggeriet er etableret i det gamle våbenværksted.

[WWW.KONGBRYG.DK](http://WWW.KONGBRYG.DK)

# MENUKORT – DET KOLDE KØKKEN

Serveres fra kl. 12.00-16.30

## Sild

1. Raadhuskroens marinerede sild m/ løg og rugbrød ..... Kr. 68,00
2. Hjemmelavet kryddersild m/ løg, kapers og rugbrød ..... Kr. 72,00
3. Hjemmelavet karrysild m/ hårdkogt æg og rugbrød ..... Kr. 72,00
4. Matjes filet m/ nye danske kartofler og rørt creme fraiche ... Kr. 88,00
5. Kroens sildespecialiteter ..... Kr. 113,00  
3 slags sild med æg, løg, kapers og kernerugbrød

## Oste

10. Gammelost m/ fedt, sky og mørk rom ..... Kr. 80,00
11. Friturestegt brie m/ solbærsyltetøj ..... Kr. 78,00
12. ”Storstrøms” mellemlagret på franskbrød ..... Kr. 57,00
13. Friturestegt Coeur de Bleu m/ pærekompot ..... Kr. 82,00

## Smørrebrød

15. Lun stegt fiskefilet med remoulade og citron ..... Kr. 77,00
16. Æg og rejer med mayonnaise og citron ..... Kr. 72,00
17. Fiskefilet med rejer, asparges, mayonnaise og citron ..... Kr. 98,00
18. Friske fjordrejer med citron, dild og mayonnaise, serveret på franskbrød ..... Dagspris
19. Kartoffelmad af nye danske kartofler med purlo, rødlo, bacon samt mayonnaise ..... Kr. 72,00
20. Fersk roget laks med røreg og grønne asparges på hvidt brød ..... Kr. 92,00
21. Hjemmelavet hønsesalat med ristet brød ..... Kr. 77,00
22. Stegt kalvelever med svampe, løg og ristet bacon ..... Kr. 92,00
23. Lun leverpostej med bacon, champignon samt agurkesalat ..... Kr. 60,00
24. Roastbeef med peberrod, remoulade og ristede løg ..... Kr. 72,00
25. Hakkebøf med bløde løg, spejlæg, surt og rugbrød ..... Kr. 99,00
26. Pariserbøf med garniture ..... Kr. 111,00
27. Tatar med garniture og rå æggeblomme ..... Kr. 121,00
28. Mørbradbøf med bløde løg, agurkesalat og rugbrød ..... Kr. 121,00

## Lunch

30. Frokost platte ..... Kr. 175,00  
Marineret sild med æg, løg og kapers  
Fiskefilet med remoulade og citron  
Svinemørbrad med bløde løg og surt  
Fransk brieost med druer og radiser  
Serveres med brød og hjemmelavet knækbrød
31. Business lunch (Min. 2 couv.) ..... Kr. 264,00  
2 slags sild med løg og kapers  
Lun fiskefilet med remoulade  
Fersk roget laks med røreg  
Svinemørbrad med bløde løg og surt  
Lun leverpostej med bacon og champignon  
1 slags ost med druer og radiser  
Dagens kage med frugt

## Salater og lette retter

34. Gazpacho ..... Kr. 79,00  
Kold tomat suppe med frisk agurk, creme fraiche samt brød
35. Frokost steak ..... Kr. 158,00  
å 130 gr. med nye kartofler og urtemayonnaise
36. Marineret skaldyrssalat ..... Kr. 123,00  
Salat med rejer, krebschaler, frisk avokado og dilldressing, hertil brød og smør
37. Stjerneskud ..... Kr. 123,00  
Dampet og stegt fiskefilet, rejer, asparges, rød dressing og citron
38. Clubsandwich ..... Kr. 92,00  
Med kylling, tomat, agurk og bacon, serveres med karrydressing
39. Æggekage ..... Kr. 92,00  
Serveres med bacon, purlo, tomat, samt sennep og rugbrød

## Kaffe

91. Kaffe eller te ad libitum ..... Kr. 32,00
92. Cappuccino, Cafe Latté eller Espresso ..... Kr. 38,00  
Dobbelt af ovenstående ..... Kr. 45,00
93. Irish coffee, Mandarin coffee / French coffee 3 cl. ... Kr. 59,00
94. Hjemmelavet kransekage ..... Kr. 35,00
95. Dagens kage ..... Kr. 58,00

## Drikkevarer

- Øl ..... Kr. 32,00
- ¼ Tuborg ..... Kr. 32,00
- ¼ Classic ..... Kr. 33,00
- ¼ Jakobsen Brown Ale ..... Kr. 39,00
- ½ Tuborg ..... Kr. 44,00
- ½ Classic ..... Kr. 46,00
- ½ Jakobsen Brown Ale ..... Kr. 50,00
- ½ Kongebryg, flere varianter ..... Kr. 69,00
- Sodavand ..... Kr. 27,00
- Juice ..... Kr. 29,00
- 1 glas hvid-, rosé- eller rødvin ..... Kr. 44,00

## Nyt menukort til selskaber

Raadhuskroen er kendt for et indbydende og fristende menukort til selskaber. Men nu er der kommet nye boller på suppen – så at sige.

I samarbejde med kroens kokke har restauratør Mette Enevoldsen nytænkt menukortet og tilføjet flere

spændende menuer. Der er noget for enhver smag på det udvidede menukort til selskaber.

Læs mere på Raadhuskroens hjemmeside [www.raadhuskroen.com](http://www.raadhuskroen.com), så er du godt forberedt, når menuen til festen i restaurationens hyggelige selskabslokaler, eller hjemme, skal bestilles.



## Storstrøms Ost på Raadhuskroen

Storstrøms ost A/S er en gammel familie virksomhed der har kørt på de sjællandske landeveje i mere end 55 år.

I de sidste 30 år har Storstrøms Ost A/S blandt andet også leveret special oste til hoteller og restauranter på Sjælland.

Raadhuskroen i Næstved er en af de mange loyale kunder der har handlet med Storstrøms Ost A/S igennem alle årene. Raadhuskroen får i øvrigt også den

velkendte gammel ost ”Jensens favorit” som er lagret i 1 ½ år.

Hver onsdag og lørdag fra kl. 8,00 til kl. 13,00 er Storstrøms Ost A/S ligeledes at finde på Axeltorv i Næstved, hvor de i mere end 50 år har solgt ost til borgerne i Næstved og omegn.

Om man besøger Raadhuskroen i Næstved, eller går til osteboden hos Storstrøms Ost A/S på Axeltorv, er det altid en oplevelse for de kræse ganer. □

Rigtig god sommer og på gensyn  
Ebbe Jensen, Storstrøms Ost A/S



**STORSTRØMS OST A/S**  
ost en gros

v/ Ebbe & Lars G. Jensen · Nr. Tvedevej 27 · 4684 Holmegaard

## Raadhuskroens Aktivitetskalender

20. juni kl. 11.30: Løvenholt Jazz Cirkus i gårdhaven
3. juli kl. 17.00: City night med Dario på torvet samt sommermenu i haven
11. juli kl. 11.30: Jonny Tabel i gårdhaven
18. juli kl. 11.00: Sommerjazz v/ Phil & Fod på Caféen på Axeltorv
1. august kl. 11.00: Sommerjazz v/ Flat B på Caféen på Axeltorv
15. august kl. 11.30: Tidens Tand – glad 60'er musik i gårdhaven
29. august kl. 11.30: Finney's Jazzmen i gårdhaven
4. september kl. 17.00: City night med sensommermenu i haven samt vinfestival på Caféen på Axeltorv

## GRØN TUBORG

Grøn Tuborg er Danmarks allerførste pilsnerøl, som så dagens lys for første gang helt tilbage i 1880, inspireret af bryggerne i Pilsen i Tjekkiet, og herfra stammer navnet pilsner. Grøn Tuborg har en mild og frisk smag, er middelfyldig og livlig og har en behagelig humlebit-terhed i eftersmagen. I glasset står Grøn Tuborg gylden til strågul med flot hvidt skum. Duften har strejf af blomster og korn.

**Tuborg og Raadhuskroen gør noget ved musikken i gårdhaven!**





Sommer, hygge og god stemning ved caféen på Axeltorv.

## Raadhuskroens musikalske sommer

**L**ørdags-jazz i Raadhuskroens hyggelige gårdhave er en af sommerens populære arrangementer i Næstved, og i den kommende sommer kan publikum glæde sig til endnu en omgang god jazzmusik varieret med pop og anden let tilgængelig musikalsk underholdning. Lørdags-jazzen i gårdhaven følges op af jazzmusik ved caféen på Axeltorv.

Nedenstående er en oversigt over arrangementerne.

### Gaardhaven

**Lørdag 20. juni:** Løvenholt Jazz Cirkus

**Lørdag 11. juli:** Johnny Tabel

**Lørdag 15. august:** Tidens Tand

**Lørdag 29. august:** Finneys Jazzmen

Alle arrangementer kører fra kl. 11.30 til 14.30. Der kan ikke bestilles bord, man møder blot op – men kom i god tid. Erfaringer fra tidligere arrangementer viser, at der er rift om pladserne i gårdhaven. Her er hygge, god stem-



ning og herlig underholdning. På menukortet er flere lette anretninger, bl.a. kroens berømte pariserbøf med garniture. Ledsaget med et koldt glas fadøl er det et herligt måltid til glad jazzmusik. Ved regnvejr aflyses musikken i gårdhaven.

### Caféen

**Lørdag 3. juli:** Italiensk stemning med Dario Campeotto og Bobo Moreno

**Lørdag 18. juli:** Phil & Fod

**Lørdag 1. august:** Flat B

I sommermånederne er der stor aktivitet ved Raadhuskroens café på Axeltorv. Ved Cityforeningens italien-

ske dage fra den 30. juni til 5. juli fyres et kæmpearrangement af på torvet lørdag den 3. juli.

Her er Raadhuskroen også involveret. Der bliver underholdning og skønne italienske toner serveret af Dario Campeotto og Bobo Moreno.

Caféen på torvet har meget godt at byde på – hvad enten man vil nyde en kop kaffe med lækker kage, cappuccino, et koldt glas øl, smørrebrød eller salat.



Dario – Smægtende italienske sange ved caféen på Axeltorv lørdag den 3. juli.



Der var trængsel ved udskænkningen i caféen.

## Kvalitet helt ud til hårspidserne

**S**alon Pegasus er en af Næstveds hyggeligste frisør-saloner. Her bliver lagt vægt på håndværk af højeste kvalitet, god service, og der er altid sat 45 min. af til én dameklip inkl. vask og føn og 30 min. til én herreklip inkl. vask og sæt. Der er fokus på professionel behandling, god tid og kvalitet helt ud til hårspidserne.

Hos Salon Pegasus har vi valgt at føre et bredt sortiment af de frisør-produkter, vi mener, er de bedste på markedet. Vi forhandler blandt andet Kérastase, L'oréal, Lernberger Staf-

sing, GHD og Hair Contrast. Lernberger Stafsings produkter er lavet på økologiske ingredienser og er selvfølgelig uden parabener og sulfater. Hvis man har lyst til at vide mere om vores produkter eller prøve dem, er man altid velkommen til at besøge os – så vil vi rådgive om, hvilke produkter der passer specielt til dig.

Selv om salonen er beliggende midt i city, kan kunderne nyde behandlingen i ro og mag uden at blive forstyrret af trafikken fra gaden, og der er parke-ring i gården lige ved døren.

### Raadhuskroens åbningstider

Mandag-fredag kl. 12.00-23.00, lørdag kl. 11.00-24.00, søndag lukket. Køkkenet er åbent mandag-lørdag kl. 12.00-21.45.

Salon  
Pegasus

www.salonpegasus.dk  
Slagkildevej 1 B · 4700 Næstved  
Tlf. 55 77 99 60

Udgiver: Raadhuskroen v/ restauratør Mette Enevoldsen  
Skomagerrækken 8 · Næstved · Tlf.: 5572 0156 · raadhuskroen@mail.tele.dk  
Tekst og foto: O'Neil Press, Redaktør Poul Aage Nielsen