

FROKOSTBORDENE SERVERES I TRE OMBÆRINGER PÅ BORDET OG ER ANRETTET I SKÅLE OG PÅ FÅDE.

FROKOSTBORDENE SKAL BESTILLES MINIMUM 3 DAGE I FORVEJEN.

FROKOSTBORD I

Marinerede sild og karrysild med kapers og løg
Panerede rødspætfileter med citron og remoulade
Malt gravad laks med rævesauce

Oksetyndsteg med remoulade, peberrod og stegte løg
Lun leverpostej med bacon og syltede rødbeder
Hønsesalat rørt med karry og æbler
Lune frikadeller med syltede agurker

Tre slags danske oste med stout syltede svesker eller Rabarbertrifli
(desserten skal vælges på forhånd og er til alle gæster)

Frokostbordet bliver serveret med fedt, smør, lyst og mørkt brød.
325,- kr. pr. person / børn (2-12 år) 160,- kr.

FROKOSTBORD II

Koldrøget laks med marinerede asparges
Edemamepaté med tomatpickles
Bygotto med forårsgrønt og trøffelolie

Graved kalveinderlår med sennepskorn og chips
Kalvetyksteg med gulerodspuré
Kikartekrebinetter med pesto
Bagt hvid fisk med tatarsauce og fennikel

Tre slags danske oste med stout syltede svesker eller rabarbertrifli
(desserten skal vælges på forhånd og er til alle gæster)

Frokostbordet bliver serveret med smør, lyst og mørkt brød.
325,- kr. pr. person/ børn (2-12 år) kr. 160,-

Dette menukort gælder fra den 6. Maj – 17. juni

Vi tager forbehold for menu - og prisændringer, samt udsolgte varer.

OPLYS VÆNLIGST ALLERGENER TIL TJENEREN, SÅ KØKKENET KAN TILPASSE RETTERNE.