

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

FROKOSTBORDENE SKAL BESTILLES MINIMUM 3 DAGE I FORVEJEN.
KAN KUN BESTILLES TIL 8 ELLER FLERE PERSONER

FROKOSTBORD I

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

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 Æbletrifli
(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 ærtepesto
Edemamepaté med syltede rødløg
Bygotto med svampe og persille

Graved kalveinderlår med sennepskorn og chips
Braiseret svinebryst med mos af søde kartofler
kyllinglevermousse med urtesalat og rugbrødsknas
Bagt hvid fisk med pesto

Tre slags danske oste med stout syltede svesker eller Æbletrifli
(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 20. august – 30. september

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

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