

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

FROKOSTBORDENE SKAL BESTILLES MINIMUM 3 DAGE I FORVEJEN.
KÅN KUN BESTILLES TIL 1 ELLER FLERE PERSONER

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 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

Rødbede laks med fennikelsalat
Græskarbygotto med bagt græskar
Kroketter af kalv og svampe med urtemayo

Graved kalveinderlår med urter og chips
Nakke af landgris med svampe a al creme
Kyllingebryst med syltede svampe
Bagt hvid fisk med urtecreme

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 1. oktober – 11. november

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

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