

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

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

JULEBORD

(serveres både frokost og aften)

Skovlyst julesild og karrysild med æg, kapers og løg
Panerede rødspætfileter med citron og remoulade
Skovlyst julelaks med rævesauce og fennikel

Sprængt andebryst med syltede tyttebær og
Medister med æble og timian med grønlangkål
Ribbensteg med rødkål, syltede agurker, samt grov sennep
Æbleflask

Ris a la mande med kirsebærsauce

Frokostbordet bliver serveret med fedt, smør, lyst og mørkt brød.
335,- kr. pr. person / børn (2-12 år) 155,- kr.

Tilvalg til julebordet

Æg og håndpillede rejer med urtemayo 30,-
Rejesalat 30,-
Stegt sild med bløde løg 25,-
Frikadeller med syltede rødbeder 20,-
2 slags danske oste med svesker i Stout 40,-
Tarteletter med hopballemølle kylling og jordskokker 30,-
Ved tilvalg laves det til alle, kan ikke deles op.

FROKOSTBORD II

Koldt røget laks med fennikelsalat
Græskar bygotto med bagt græskar
Kroketter af okse og svampe med rødbede mayo

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

Tre slags danske oste med stout syltede svesker eller ris a la mande med kirsebærsauce
(desserten skal vælges på forhånd og er til alle gæster)

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

Dette menukort gælder fra den 12. november – 30. december

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

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