



## **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.**

### **FROKOSTBORD I**

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

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

Æbletrifli eller 3 danske oste  
(desserten skal vælges på forhånd og er til alle gæster)

Frokostbordet bliver serveret med fedt, smør, lyst og mørkt brød.  
345,- kr. pr. person / børn (2-12 år) 172,- kr.

### **FROKOSTBORD II**

Varmt røget laks med fennikel og urtemayo  
Brandade, saltet torsk og kartoffelmos, gratineret med rasp og vesterhavsost  
Svampepaté med syltede tyttebær og nødder

Kroketter med okse og svampe hertil BBQ med æble  
Kalvetyksteg mos af sød kartoffel  
Urtehumus med bagt selleri og rugbrødschips  
Bagt hvid fisk med porrer og brunet smør

Æbletrifli eller 3 danske oste  
(desserten skal vælges på forhånd og er til alle gæster)

Frokostbordet bliver serveret med smør, lyst og mørkt brød.  
345,- kr. pr. person/ børn (2-12 år) kr. 172,-

Dette menukort gælder fra den 7. januar – 3. marts

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

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