



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

**FROKOSTBORDENE SKAL BESTILLES TIL MINIMUM 8 PERSONER, 3 DAGE I FORVEJEN.**

### **FROKOSTBORD I**

Marinerede sild og karrysild med kapers og løg.  
Sæsonens fladfisk, paneret og pandestegt med remoulade og citron.  
Malt gravad laks med røvesauce.

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**

Røget makrel med agurk, radiser samt luftig creme fraiche.  
Skaldyrssalat med urter og citron  
Svampepaté med syltede rødæg og nødder

Kroketter med okse hertil hvidløgs mayo og spæde salater  
Braiseret kalvetykkam med stegte rødder  
Gratinerede portobello svampe  
Bagt hvid fisk med gulerodspuré

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 4. marts – 28. april

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

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