



## **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**

Skovlyst forårssild 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 af Rokkedahl kylling rørt med karry, bagt selleri og æbler hertil bacon.  
Lune frikadeller med syltede agurker.

Rabarbertrifli 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**

Marineret forel med syltede løg og dild.  
Skaldyrssalat med urter og citron.  
Edemamepate med syltede rødøløg og urter.

Kroketter med okse hertil estragonmayo og spæde salater.  
Braiseret lammebov med kålsalat.  
Marinerede asparges med vesterhavsost.  
Bagt hvid fisk med gulerodspuré.

Rabarbertrifli 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 29. april – 7.juli

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

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