

**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 sommersild og karrysild med kapers og løg.
Sæsonens fladfisk, paneret og pandestegt med remoulade og citron.
Malt gravad laks med rævesauce.

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

Friteret røget aubergine med tomatkompot og salat
Skaldyrssalat med urter og citron.
Graved okseinderlår med brombær og brøndkarse.

Kroketter med okse hertil basilikumsmayo.
Kalve nyretapper med salat af grillet spidskål.
Edemamepate med syltede rødæg og urter.
Bagt hvid fisk med fennikel og aioli.

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 8. juli – 1. september

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

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