

Frokostbordene serveres til min. 8 personer.

Frokostbord I

Marinerede sild og karrysild med kapers og løg.
Sæsonens fladfisk, paneret og pandestegt med remoulade og citron.
Malt graved 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.
365,- kr. pr. person / børn (2-12 år) 182,- kr.

Frokostbord II

Bygotto med svampe og urter
Skaldyrssalat med urter og citron.
Graved okseinderlår med syltede svampe og brøndkarse.

Kroketter med okse hertil urtemayo
Braiserede svinkæber med mos og syltede løg
Edemamepate med syltede rødløg og urter.
Bagt hvid fisk med pesto.

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

Frokostbordet bliver serveret med smør, lyst og mørkt brød.
365,- kr. pr. person/ børn (2-12 år) kr. 182,-

Frokostbordene serveres i tre ombæringer på bordet og er anrettet i skåle og på fade.
Frokostbordene skal bestilles 3 dage i forvejen.

Dette menukort gælder fra den 21. januar – 2. marts
Vi tager forbehold for menu - og prisændringer, samt udsolgte varer.
Oplys venligst allergener til tjeneren, så køkkenet kan tilpasse retterne.