

*Frokostbordene serveres til min. 8 personer.*

### Frokostbord I

Skovlyst forårssild 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 hertil bacon.  
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.  
Makrel i tomat med mayo og urtesalat.  
Graved okseinderlår med sylt og brøndkarse.

Kroketter med okse hertil urtemayo.  
Kalvetyksteg med syltede bøgehatte.  
Grøntsags frikadeller med tomatsalat.  
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 3. marts - 27. april  
Vi tager forbehold for menu - og prisændringer, samt udsolgte varer.  
Oplys venligst allergener til tjeneren, så køkkenet kan tilpasse retterne.