

Påskebordet serveres 6/4 – 10/4 til min. 8 personer og skal bestilles senest d. 4/4.

Laves også som take away

Påskefrokostbord

Stenbiderrogn med blinis, unika fraiche og rødløg.
Koldt røget laks med rygeost og radiser.
Æg og håndpillede rejer med urtemayo og karse.

Tarteletter med Rokkedahl kylling og asparges.
Lammedeller med bagt tomat og fetacreme.
Oksefilet med kartoffelsalat.
Kuller i sprød dej med tatarsauce

2 danske oste med sylt og rugflager

Rabarbertrifli

Frokostbordet bliver serveret med fedt, smør, lyst og mørkt brød.
395,- kr. pr. person / børn (2-12 år) 197,5,- kr.

Frokostbordet serveres i 4 ombæringer på bordet og er anrettet i skåle og på fade.

Dette menukort gælder fra den 6. april – 10. april
Vi tager forbehold for menu - og prisændringer, samt udsolgte varer.
Oplys venligst allergener til tjeneren, så køkkenet kan tilpasse retterne.