

Frokostbordene serveres til min. 8 personer.

Det anbefales at afsætte ca. 3 timer til frokostbordet.

Julebord

(serveres både frokost og aften)

Skovlyst julesild med løg og friterede kapers.

Karrysild med æg, kapers og løg.

Sæsonens fladfisk, paneret og pandestegt hertil remoulade og citron.

Skovlyst julelaks med rævesauce.

Kroketter af andelår og kantareller, serveret med tranebærkompot.

Medister med æble og timian hertil syltede rødbeder.

Ribbensteg med rødkål og sennep.

Æbleflæsk.

Risalamande med kirsebærsauce.

Frokostbordet bliver serveret med fedt, smør, lyst og mørkt brød.

395,- kr. pr. person / børn (2-12 år) 197,5- kr.

Frokostbord II

Peber rimet laks med creme af rygeost og urter.

Kroketter af okse og svampe hertil urtemayo.

Graved okseinderlår med sylt og grønkål.

Bygotto med græskar og vesterhavsost.

Oksefilet med mos af sødekartofler og sprøde rodfrugter.

Braiseret svinekæber med stegte jordkokker.

Sæsonens fisk bagt og serveret 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.

375,- kr. pr. person/ børn (2-12 år) kr. 182,-

Frokostbordene serveres i tre ombæringar på bordet og er anrettet i skåle og på fade.

Frokostbordene skal bestilles 3 dage i forvejen.

Dette menukort gælder fra den 6. november – 30. december

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

Oplys venligst allergener til tjeneren, så køkkenet kan tilpasse retterne.