

*Frokostbordene serveres til min. 8 personer.*

*Det anbefales at afsætte ca. 3 timer til frokostbordet.*

### 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 rørt med karry og æbler hertil bacon.  
Lune frikadeller med syltede agurker.

Jordbær/rabarber trifli eller 3 danske oste.  
(desserten skal vælges på forhånd og er til alle gæster)

Frokostbordet bliver serveret med fedt, smør, lyst og mørkt brød.  
375,- kr. pr. person / børn (2-12 år) 187,5,- kr.

### Frokostbord II

Let saltet laks med grillede grønne asparges & citron mayo.  
Røget makrel med rygeost, radiser og syltede rødløg.  
Bygotto med forårsgrønt og vesterhavsost.

Kroketter af okse og svampe hertil urtemayo.  
Oksefilet med grillet spidskål.  
Braiseret lammeskank med syltet rabarber.  
Sæsonens fisk bagt og serveret med pesto.

Jordbær/rabarber trifli 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. 187,5,-

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. maj – 27. juni  
Vi tager forbehold for menu - og prisændringer, samt udsolgte varer.  
Oplys venligst allergener til tjeneren, så køkkenet kan tilpasse retterne.