

Frokostbordene serveres til min. 8 personer.

Det anbefales at afsætte ca. 3 timer til frokostbordet.

Frokostbord I

Skovlyst efterårssild & karrysild med kapers & løg.
Sæsonens fladfisk, paneret & pandestegt med remoulade & citron.
Malt gravad laks med rævesauce.

Okseyderlår med remoulade, peberrod & stegte løg.
Lun leverpostej med bacon & syltede rødbeder.
Hønsesalat rørt med karry & æbler hertil bacon.
Lune frikadeller med syltede agurker.

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

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

Frokostbord II

Koldt røget laks med pebermayo & ærteskud.
Sprød krabberisotto med basilikumsmayo.
Kalvecarpaccio med Unika havgus & urtesalat.

Kalvetyksteg med kålsalat.
Terrine af kalvekæber med jordskokpuré.
Dansk landgris med bagt græskar.
Sæsonens fisk bagt & serveret med ærtepuré.

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

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

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 30. august – 31. oktober
Vi tager forbehold for menu - og prisændringer, samt udsolgte varer.
Oplys venligst allergener til tjeneren, så køkkenet kan tilpasse retterne.