

Frokostbordene serveres til min. 8 personer.

Det anbefales at afsætte ca. 3 timer til frokostbordet.

Frokostbord I

Skovlyst vinter sild med syltet havtorn
Karrysild med æg, 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.
385,- kr. pr. person / børn (2-12 år) 192,5,- kr.

Frokostbord II

Graved kulmule med timianmayo & urtesalat.
”Patê” af hvid fisk med æg, sennepsmayo, bacon & frisk rødbede
Tomatrisotto med vestehavsost

Oksespidsbryst med gulerodspuré
Braiseret kylling med syltede rødøg
Bagte jordskokker med chips & olivenolie
Sæsonens fisk bagt & serveret med pesto

Æbletrifli eller 3 danske oste.
(desserten skal vælges på forhånd & 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 3. januar – 6. marts.
Vi tager forbehold for menu - og prisændringer, samt udsolgte varer.
Oplys venligst allergener til tjeneren, så køkkenet kan tilpasse retterne.