

*Frokostbordene serveres til min. 8 personer.*

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

## Frokostbord I

Skovlyst sommerville med løg & kapers  
Karrysild med æg, kapers & løg  
Sæsonens fladfish, paneret & pandestegt med remoulade & citron  
Malt gravad laks med rævesauce

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

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

Frokostbordet bliver serveret med fedt, smør, lyst og mørkt brød.  
*385,- kr. pr. person / børn (2-12 år) 192,5- kr.*

## Frokostbord II

Skaldyrssalat med friterede kapers  
Røget makrelsalat & urtesalat  
Bygotto med sommergrønt og vesterhavsost

Nyretapper med rabarberkompot  
Kyllingebryst med salat af sommerkål & syltede rødløg  
Oksekroetter med ærtepuré  
Bagt sæsonfisk med tatarsauce & syltet fennikel

Jordbær/rabarbertrifli 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 2. maj – 26. jun.

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