

Frokostbordene serveres til min. 8 personer.

Det anbefales at afsætte ca. 3 timer til frokostbordet.

Frokostbord I

Skovlyst sommersild med løg & kapers

Karrysild med æg, kapers & løg

Sæsonens fladfisk, paneret & pandestegt med remoulade & citron

Malt gravad laks med rævesauce

Kartofler med mayo, rødløg, bacon og purløg

Lun leverpostej med bacon & syltede rødbeder.

Hønsesalat af Rokkedahl kylling rørt med karry, bagt selleri & æbler, hertil bacon.

Lune frikadeller med syltede agurker.

Æbletrifli 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

Rødbedelaks med fennikel

Enebær graved kalveinderlår med syltede tomater

Oksebavette med østershatte

Mørbrad af dansk landgris med svampe a la creme

Fasansalat med sprødt kyllingeskind

Bagt sæsonfisk med pesto

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 29. aug. – 6. nov.

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

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