

Frokostbordene serveres til min. 8 personer.

Det anbefales at afsætte ca. 3 timer til frokostbordet.

Frokostbord I

Skovlyst vintersild med løg & friterede kapers
Karrysild med æg, kapers & løg
Sæsonens fladfisk, paneret & pandestegt med remoulade & citron
Malt gravad laks med rævesauce

Roastbeef af oksefilet med remoulade, stegte løg og peberrod
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 oste med Stout syltede svesker.
(desserten skal vælges på forhånd og er til alle gæster)

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

Frokostbord II

Skaldyrssalat med friterede kapers
Enebær marineret laks med peberrodscreme
Carpaccio af kalveinderlår med unikahavgus & urter

Quinoa deller med romesco sauce
Hopballemøllekylling med svampe bygotto
Vildsvinerillette med tyttebær
Bagt sæsonfisk med pesto

Æbletrifli eller 3 oste med Stout syltede svesker.
(desserten skal vælges på forhånd og er til alle gæster)

Frokostbordet bliver serveret med smør, lyst & mørkt brød.
410,- kr. pr. person/ børn (2-12 år) kr. 205,-

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. – 26. februar.

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