

Frokostbordene serveres til min. 8 personer.

Det anbefales at afsætte ca. 3 timer til frokostbordet.

Frokostbord I

Skovlyst forårssild med forårsløg & 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.

Æble/solbær trifli med hasselnøddekнас 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
Svampesalat af lokale svampe, mayo, røget paprika & gulerod
Kold røget laks med agurk & rygeost

Quinoa deller med blommeketchup
Andebryst med gulerodspuré
Oksefilet med syltede rødæg
Bagt laks med pesto

Æble/solbær trifli med hasselnøddekнас 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 ombæringar på bordet og er anrettet i skåle og på fade.
Frokostbordene skal bestilles 3 dage i forvejen.

Dette menukort gælder fra den 27. februar. – 30. april.
Vi tager forbehold for menu - og prisændringer, samt udsolgte varer.
Oplys venligst allergener til tjeneren, så køkkenet kan tilpasse retterne.