

***Frokostbordene serveres til min. 8 personer.***

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

## **Frokostbord I**

Skovlyst sommersild 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.

Jordbær/rabarber trifli med mandelknas eller 3 oste med sylt.  
(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  
Tørret okseinderlår & sommergrønt syltet med skovmærke  
Kold røget laks med rygeost & urtesalat

Hopballemølle kyllingebryst med rabarberkompot  
Quinoakrebinetter med ramsløgsmayo  
Revelsben i BBQ med ærteskud  
Sæsonens fisk, bagt og serveret med tatarsauce

Jordbær/rabarber trifli med mandelknas eller 3 oste med sylt.  
(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.**

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

Dette menukort gælder fra den 26. juni – 27 august.

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

Regninger kan ikke splittes i mere end 4 pr. reservation.

Firmakort & ikke EU-kort kan blive tillagt op til 4% i gebyrer