



## FROKOSTBORDENE SERVERES I TRE OMBÆRINGER PÅ BORDET OG ER ANRETTET I SKÅLE OG PÅ FADE.

FROKOSTBORDENE SKAL BESTILLES 3 DAGE I FORVEJEN.

### FROKOSTBORD I

#### JULEBORD

*(serveres både frokost og aften)*

Marinerede sild og karrysild med kapers og løg  
Panerede rødspætfileter med citron og remoulade  
Skovlyst julelaks med rævesauce

Andelår stegt med julebryg, hertil grillet julesalat  
Medister ristet i maltsmør med grønlangkål  
Ribbensteg med rødkål, syltede agurker, samt grov sennep  
Æbleflæsk

Ris a la mande med kirsebærsauce

Frokostbordet bliver serveret med fedt, smør, lyst og mørkt brød.  
335,- kr. pr. person / børn (2-12 år) 155,- kr.

### FROKOSTBORD II

Varm røget laks med urtemayo  
Malt graved kalveinderlår med rodfrugtsalat  
Bygotto med vesterhavsost og svampe

Malt paneret svinebryst med grønkål og brændte løg  
Svampepaté med syltede rødløg (vegansk)  
Oksefilet med mos af søde kartofler  
Sæsonens fisk bagt og serveret med gulerodspuré

Tre slags danske oste med stout syltede svesker eller kompakt chokoladecake  
(desserten skal vælges på forhånd og er til alle gæster)

Frokostbordet bliver serveret med smør, lyst og mørkt brød.  
325,- kr. pr. person/ børn (2-12 år) kr. 160,-

Dette menukort gælder fra den 23. november – 30. december

Vi tager forbehold for menu - og prisændringer, samt udsolgte varer. Priserne er gældende for 2. halvår 2018