



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

FROKOSTBORDENE SKAL BESTILLES 3 DAGE I FORVEJEN.

FROKOSTBORD I

Marinerede sild og karrysild med kapers og løg
Panerede rødspætfileter med citron og remoulade
Malt gravad laks med rævesauce

Oksetyndsteg med remoulade, syltede agurker og stegte løg
Lun leverpostej med bacon
Hønsesalat rørt med karry, æbler og bacon
Lune frikadeller

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

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

FROKOSTBORD II

Tatar af letsaltet torsk med capers, kørvel og sagogryn
Malt gravad kalveinderlår med lun jordskokpuré
Bygotto med vesterhavsost og svampe

Stout braiserede oksekæber med kartoffelmos
Edemame "postej" med svampe og æbler (vegansk)
Kalvetyksteg med sprøde rødder og tyttebærkompot
Sæsonens fisk bagt og serveret med persillerodspuré

Tre slags danske oste med stout syltede svesker eller kompakt chokoladekage
(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 4. januar – 3. marts

Vi tager forbehold for menu - og prisændringer, samt udsolgte varer. Priserne er gældende for I. halvår 2019