



## **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**

Rørt torskerogn med rugbrødskrummer og friterede kapers  
Let røget kalvecarpaccio med mayo af bøgehatte og brændte løg  
Risotto med skaldyr og fennikel

Braiseret lammekølle med salat af spidskål  
Edemame "postej" med svampe og æbler (vegansk)  
Oksecuvette med syltede rødløg  
Sæsonens fisk bagt og serveret med rodfrugtpuré

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. marts – 28. april

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