



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 rødspættefileter 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 med æblekompot
(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

Saltet laks med æble/selleri creme
Edemamepaté med syltede rødløg
Bygotto med svampe og brøndkarse

Vildpaté med tyttebærkompot og ristede hasselnødder
Røget mørbrad af dansk landgris med creme af blå ost samt fedtegrever
Kalvebryst med svampecreme
Sæsonens fisk bagt og serveret med jordskokpuré

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 2. september – 10. november

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