



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

FROKOSTBORDENE SKÅL BESTILLES MINIMUM 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, peberrod og stegte løg
Lun leverpostej med bacon og markchampignon
Hønsesalat rørt med karry, æbler og bacon
Lune frikadeller med syltede agurker

Tre slags danske oste med stout syltede svesker eller Æbletrifli med makroner og flødeskum
(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

Rimet laks med marineret tang og urtemayo
Grillet squash med rødbedehumus og sprøde rødder
Bygotto med markchampignon og urter

Braiseret okseskank, med malt bbq
Hopballe mølle kyllingebryst med cremet polenta
Kalvetyksteg med kålskud
Urtepaneret fisk med aioli og ærteskud

Æbletrifli med makroner og flødeskum eller 3 danske oste med sylt

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

Dette menukort gælder fra den 16. marts – 26. marts

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

OPLYS VÆNLIGST ALLERGENER TIL TJENEREN, SÅ KØKKENET KAN TILPASSE RETTERNE.