



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 kanelcrumble
(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

Koldrøget laks med æble/selleri creme
Edemamepaté med svampepickles
Græskar bygotto med vesterhavsost

Filet af dansk frilandsgris med kastanjer
Hopballe mølle kyllingebryst med mos af sød kartoffel
Braiserede svinekæber med palmekål
Bagt hvid fisk med jordskokpuré

Tre slags danske oste med stout syltede svesker eller æbletrifli med kanelcrumble
(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 24. august – 1 november

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

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