

MEETING MORGENMAD

God morgen

89,-

Skinke med tomat & agurk
Ost med rød peber & vindruer
Marmelade
Rundstykke med smør

God morgen stor

109,-

Rullepølse med sky & rødløg
Salami med bladselleri
Skinke med tomat & agurk
Ost med krydret chutney
Skyr med frisk frugt, sirup & knas
Groft kernerugbrød
Rundstykke med smør

God formiddag

125,-

Parmaskinke med melon
Paté med valnødder
Salami med bladselleri
Lille croissant med hønsesalat
Scrambled eggs med små pølser & sprød bacon
Skyr med frisk frugt, sirup og knas
- Serveres med brød og smør

Tilkøb til "God morgen"

Bircher müsli	36,-
Scrambled eggs med små pølser & sprød bacon	45,-
Blødkogt æg	12,-
Pain au chocolat	26,-
Morgenkage	26,-
Croissant	26,-

MEETING FROKOST

Sandwich af groft kernerugbrød - frit valg **84,-**

Kyllingebryst m. hytteost, avokado, agurk & mild tomat-chilidip

Parmaskinke & mozzarella m. semitørrede tomater
& basilikummayo

Klassisk tunsalat m. æg, radisser, rødløg & frisk dild

Sandwich af hvedebrød - frit valg **79,-**

Parmaskinke m. mozzarella, fennikelsalat, chutney af grillet rød
peber & basilikummayo

Røget andebryst m. grillet artiskok, saltbagte rødløg- & senneps-
dressing

Røget laks m. saltet agurk, spinatsalat, syltet citron & dip af
hytteost, purløg og dild

Skiver af langtidsstegt oksecuvette m. ovnbagte rodfrugter,
cornichoner & estragonmarinade

Salater - frit valg **79,-**

Råkost af årstidens kål, æbler, hasselnødder, sennepsvinagrette
& sprøde rugbrødscROUTONER

Hvedekerner m. grillet grønt, saltmandler & frisk kørvel

Kolde pastasalater - frit valg **89,-**

Pasta-penne m. kold tunsauce, syltede tomater, sprød fennikel,
ristede pinjekerner & basilikumpesto

Tagliatelle m. grillet kylling, grillet rød peber, basilikum
& tomatchutney

Asiatisk nudelsalat m. marinerede rejer, sprøde grøntsager
& ristet sesam

Luksusmørrebrød - uspecificeret **78,-**

MEETING FROKOST

Frokosttallerken "Klassisk dansk"

139,-

Marineret sild med æble & karry

Røget laks med syltede urter & sennepsdressing

Leverpostej, saltkød, sky & rødløg

Langtidsstegt oksecuvette med rodfrugtpickles & peberrod

Brie med solbærsyltetøj

Klassisk æblekage med makroner & fløde

Frokosttallerken "Årstidens"

155,-

Udvalg af sæsonens fisk, kød, grønt & sødt

Husmandskost - frit valg

139,-

Stjernes kud m. stegt rødspættefilet, rejer, asparges, citron & tomatmayo

Pariserbøf på ristet brød m. æggeblomme, rødbeder, pickles, peberrod & kapers

Mørbradbøf m. champignon a la creme, agurkesalat & ristede kartofler

Husets burger m. bacon, ost & håndskårne pommes frites

MEETING EFTERMIDDAG

Sødt - frit valg

45,-

Dagens kage m. frisk frugt & frugtcoulis

Tærte m. cremefraiche

Klassisk æblekage m. makroner & fløde

Snacks - frit valg

35,-

Skåret frisk frugt

Årstidens grøntsagstænger m. to slags dip

Udvalg af tørret frugt, rosiner & nødder

MEETING DRIKKEVARER

Kildevand, flaske 33 cl.

20,-

Øl, flaske 33 cl.

39,-

Sodavand, flaske 33 cl.

25,-

Husets vin: rød, hvid & rosé, flaske 75 cl.

150,-

Kaffe & te pr. couvert

27,-

Friskpresset æblejuice 1 l.

88,-

Mælk 1 l.

39,-

Yoghurtsmoothie pr. couvert

46,-

Æble, gulerod, havtorn & ingefær

Isvand pr. couvert

28,-

Isvand m. blåbær & ingefær

Isvand m. agurk & mynte

MEETING AFTEN

Ved bestilling af selskabs-/konference-menuer: Minimum 10 couverter af samme menu

Forret

Røget andebryst m. grillet artiskok, saltbagte rødløg, rugbrødscroutoner & sennepsdip

Marineret laks m. saltet agurk, små salater m. dildolie, dildmayo & tangristede mandler

Udvalg af italienske pølser, skinke & paté. Serveret med pickles, chutney, oliven, pesto & basilikummayo

Pris pr. stk. 89 ,-

Hovedretter

Langtidsstegt kalveculotte m. kantarelsauce, 3 smagfulde salater & timianristede kartofler

Oksemørbrad m. rødvinssky, grillede rødløg, sesambagte blomkål & flødebagte kartofler

Grillet laks m. flødestuvet spinat, årstidens grønt & persillekartofler

Pris pr. stk. 159 ,-

Desserter

3 slags oste m. oliven, chutney, smørkiks & groft brød

Chokoladekage m. karamelcreme, chokolademarengs & hindbærsauce

Pris pr. stk. 59 ,-

MEETING AFTEN

Ved bestilling af selskabs-/konference-buffet: Minimum 25 couverter af samme buffet

Buffet 1

Salat af nudler, marinerede rejer, sprøde grøntsager & misodressing
Limemarineret laks m. salat af bladselleri, kinaradisse & grønne æbler
Koldhævet brød m. basilikumpesto & kikærte-dip
Unghanebryst m. spinat, druer, græskarkerner & høvlet Vesterhavssost
Grillet oksecuvette m. lun salat af svampe, hvedekerner, forårsløg & estragon
Salat af broccoli, brieost, ristede mandler & kørvel
Små stegte kartofler m. sesamfrø & citrontimian
Klassisk æblekage med makroner & fløde

Pris pr. couvert kr. 189 ,-

Buffet 2

Dildmarineret laks m. fennikel, tang & dildmayo
Ovnbagt torsk m. rejer, grillet rød peber & basilikum
Lufttørret skinke m. mozzarellaost, grillet artiskok & persille
Koldhævet brød m. basilikumpesto & kikærte-dip
Kantarelbraiseret kalveculotte m. estragon
Langtidsstegt okse m. bagte rødløg, timian & rødvinssky
Grillede gulerødder m. forårsløg, ristede mandler & kørvel
Salat af blomkål, æbler, ristede sesamfrø & citrontimian
Chokoladekage m. karamel, hindbær & vanilje

Pris pr. couvert kr. 239 ,-

MEETING AFTEN

Buffet 3

Røget laks med æbler, fennikel & dild i yoghurt

Sprøde forårsruller med taskekrabbe, grøntsager & karry/mangodip

Pocheret torsk med spinat, hvide asparges & basilikum

Koldhævet brød med kikærte-dip, basilikumpesto & Karljohandip

Unghanebryst med lun salat af hvedekerner, spinat & druer

Oksemørbrad med rødvin, rødløg & timian

Braiseret kalveculotte med kantareller & estragon

Salat af broccoli, brieost, ristede mandler & kørvel

Små stegte kartofler med sesamfrø & citrontimian

Chokoladekage med karamel, hindbær & vanilje

Oste med æblekompot & smørristet rugbrød

Pris pr. couvert kr. 289 ,-