

FROKOSTMENU

SOMMER 2017

JYSK TAPAS

Ceviche af kulmule med tomat, citron og spirer

*

Sommersalat med urter, aubergine, syltede grøntsager og
sous vide kalv

*

Lufttørret skinke, nektarin og hyldeblomst

*

Lokale oste med sødt, sprødt og salt

*

Panna Cotta med rabarber, bær og brændt hvid chokolade

*

Serveres med brød og pesto

215 kr.

ANRETNING MED KALV

Tyndt skåret kalv tilberedt på sous vide, marineret
spidskål, syltede rabarber, majsflager og parmesan.

155 kr.

VEGETARISK ANRETNING

Frisk salat, langtidsbagte tomater, lokal gedeost, baba
ganoush, citron farver og ristede kerner.

145 kr.

FROKOSTALLERKEN

Fuet Vela, skovkvæg salami, skinke, danske oste, oliven, mayo, pestoer, oliven tapenade, ristede kerner og lidt af hvert.

165 kr.

FISKEDELLE

Fiskefrikadelle med citrongræs, dild og hertil nye kartofler, chili mayo, syltede grøntsager og nøddebrød.

135 kr.

BRØDKURV

Med kerner, soltørret tomat pesto og grøn pesto

45 kr.

BØRNETAPAS

Fiskedeller, kylling, melon, majscolbe, pølse, ærter, brød og pesto.

85 kr.

BØRNETAPAS (under 6 år)

60 kr.

FISKEDELLER I BØRNEHØJDE

65 Kr.

ALLE RETTER SERVERES MED LANGTIDSHÆVET HVEDEBRØD OG PESTO