

Gruppemenuer - frokost kl. 12-15 - 2026

Forudbestil én overordnet menu til hele selskabet (min. 15 personer)

Menu L1 - 349 kr. pr. person

Brændte asparges & soyaristede kejserhatte med Feldtsalat vendt i pistacievinaigrette og Øko krystal ost.

Bagt kulmule med jomfruhummerbisque, bagte rodfrugter, asparges og krydderurter.
Sæsonens frugt & bær-crumble - Pecannøddeis og friske bær.

MENU L2 - 349 kr. pr. person

Misomarineret laks med purløgsemulsion, mandler, soyatapioka og frisk purløg.
Kalveculotte med Madeirasauce, pommes Dauphinoise, syltede skovbær og stuede marksvampe.
Passionsfrugt cheesecake på sprød bund med pocherede rabarber og krystaliseret hvid chokolade.

MENU L3 - 369 kr. pr. person

Skaldyrskroketter af krabbe og rejer i mornaysauce, pico de gallo og yuzumayo.
Citronbagt laks - Lemon butter-sauce, braiseret porre, asparges og små kartofler vendt med krydderurter.
Pistachie creme brûlée - Frugtsorbet, knust karamel og blåbær.

MENU L4 - 429 kr. pr. person

Bagt rødspættefilet rullet med kammuslingmousseline, jomfruhummerbisque, æble og asparges.
Oksemørbrad med Pommes Dauphinoise, Madeira sauce, ristede marksvampe og braiseret porre.
Baileysparfait støbt i mørk chokolade på chokoladeganache med skovbærskum og blåbær.

Smørrebrød og lette frokostretter

MENU L5 - 269 kr. pr. person

Fisketallerken

Rødspættefilet med remoulade - Æg & håndpillede rejer med yozumayo - Misomarineret laks

MENU L6 - 349 kr. pr. person

Frokostplatte

Gammeldags modnet sild i karrydressing med æbler og syltede rødløg - Æg & håndpillede rejer med yuzumayo - Misomarineret laks med purløgsemulsion - Hønsesalat med asparges og bacon - Mørbradbøf af okse med bløde løg og bearnaiscreme.

MENU L7 - 419 kr. pr. person

Frokost "Family style" i 3 serveringer

- 1: Æg & håndpillede rejer med yuzumayo - Rødspætte med remoulade og surt - Misomarineret laks med purløgsemulsion, soyatapioka og mandler.
- 2: Svampetoast med trøffelcreme og kandiseret kastanje - Hønsesalat med asparges og bacon - Kronhjort roastbeef med estragoncreme, bløde løg og syltede bær.
- 3: Passionsfrugt cheesecake på sprød bund med pocherede rabarber og krystaliseret hvid chokolade.