



## PLATTER

DEN LETTE MÅDE AT SERVERE EN GOD FROKOST PÅ ... HER SERVERES ÉN PLATTE MED DE FORSKELLIGE SMÅ RETTER TIL HVER GÆST

OG ØNSKES DER ÆNDRINGER I PLATTERNE, LAVER VI GERNE EN PRIS PÅ DET.

### PLATTE I

- Marineret sild m/ rødløg
- Tunmousse m/ rejer
- Roastbeef m / remoulade, ristede løg & agurksalat
- Grov skinkesalat m/ purløg & cherrytomat
- Brie m/ druer

Pris pr. styk 129,- kr.

### PLATTE II

- Røget bækkforel m/ flødepeberrod & jordbær
- KyllingKarrySalat m/ æbler & avokado
- Oksesalami m/ kartoffel, mayo. & stegte løgringe
- Kalveculotte m/ ferskenrelish & timian
- Emmentaler m/ dessertpesto af tørrede bær & nødder

Pris pr. styk 139,- kr.

### PLATTE III

- Kryddersild m/ løg & kapers
- Kold kogt laks m/ rejer, æg, kaviar & sauce verte
- Hønsesalat m/ champignon, asparges & bacon
- Håndskåret flæskesteg m/ rødkål & sveske
- Roastbeef m/ bearnaiscreme, glaseret perleløg & cornichon
- Gammelost m/ sky & løg
- Ægte frugtsalat m/ chokoladestykker

Pris pr. styk 169,- kr.

### PLATTE IV

- Varmrøget laks på salturt m/ sweet chili & peanuts
- ½ pandekagerulle m/ krebhalesalat
- Bresaola m/ pesto, semi dry tomat & ristede pinjekerner
- Tornedoes m/ syltede svampe & cornichon
- Kyllingebryst m/ karrycreme, frisk ananas & bacon
- Unika Gammelknas m/ marinerede oliven
- Rabarbertrifli

Pris pr. styk 199,- kr.

### TAPAS PLATTE

- 6 slags af det gode charcuteri fra landene omkring det sydlige middelhav - lækkert pyntet op med de klassiske egne specialiteter
- 2 smagfulde (men ikke stærke) oste med vores hjemmelavede dessertpesto af tørrede bær & nødder.

Pris pr. styk 175,- kr.

## HUSK BRØD & SMØR

VI SØRGER GERNE FOR KURVE MED FORSKELLIGT UDSKÅRET BRØD SAMT SMØR & FEDT TIL 22,- KR. PR. PERSON