



## FROKOSTMENU

KL.12:00 - 15:00

---

### SMØRREBRØD

Thy-sild i karry med smilende æg og karse.....	Kr.125,-
Saltet dansk laks med urtecreme, grønne tomater og glaskål.....	Kr.125,-
Hønsesalat og østershatte med bacon og løvstikke.....	Kr.140,-
Dagens svampe med fløde, Thybo ost, citronverbena og Sze Chuan peber.....	Kr.135,-
Smørstegt fiskefilet med citronmayonnaise, håndpillede rejer og urtesalat.....	Kr.155,-

---

### DESSERT & OST

Mazarintærte med vaniljecreme og jordbærkompot.....	Kr.75,-
Et udvalg af danske oste med garniture.....	Kr.125,-
Hjemmebagt cookie.....	Kr.35,-

*Vores menuer er tilberedt med sæsonens råvarer og der kan derfor forekomme ændringer i menuen på dagen.*



## FROKOSTMENU

KL.12:00 - 15:00

---

### SMØRREBRØD MED SNAPS & SØDT

Køkkenschefens udvalgte smørrebrød (2 stykker)  
Mazarintærte med vaniljecreme og jordbærkompot

**Kr.295,- per person**

---

Helenekilde badehotels egne snaps - 4 cl.

**Kr.45,- pr. stk.**

---

Økologisk & lokal brændevin fra Schumachers - 4 cl

- Chili/citron** - fremragende kryddersnaps af økologisk citron og chili. Designet til fisk og skaldyr.
- Krondild** - blød smag af dild og toner af fennikel og peber. Perfekt til frokost-bordet, fisk og skaldyr.
- Porse** - lavet på porsens blade og kogler, hvilket giver lidt anistoner. En klassiker til frokostbordet.
- Slåen** - let bitter, sød og mandelagtig smag. Godt alternativ til de klassiske snaps på frokostbordet.
- Rosemarin/Æble** - ægte kryddersnaps med smag af rosmarin og æblers sødme. Ideel til grillretter.
- Hyldeblomst** - dansk sommer på flaske. Enestående til dagens ost eller dessert.
- Ny Dansk** - dejlig lang eftersmag af lakridsurter. God til dessert og som bitter til kaffen.
- Valnød** - fyldig, blød og med en lang eftersmag. God som avec, til stærk ost og dessert.

**Kr.45,- pr. stk.**

*Vores menuer er tilberedt med sæsonens råvarer og der kan derfor forekomme ændringer i menuen på dagen.*