



FROKOST

FRA KL. 12.00 - 15.00

KILDENS FROKOSTBORD

MIN. 2 PERSONER

Chr. Ø sild med klassisk karrysalat

Søkogte rejer og smilende æg serveret m. mayonnaise

Hønsesalat m. årstidens svampe og sprød bacon

Fiskefilet m. remoulade, dild og citron

Brød og smør

Kr. 350,- pr. person

Vores menuer er tilberedt med sæsonens råvarer fra lokale gårde såsom Rokkedyssegård, Mangholm og Melby. Hvis vi får mulighed for at få andre gode frugter, bær eller grøntsager fra gårdene i omegnen, forbeholder vi os retten til at ændre i menuen på dagen.



FROKOST

FRA KL. 12.00 - 15.00

A LA CARTE

Ruths kryddersild serveret med æble- og porresalat, rødløg og friterede kapers.....	115,-
Marineret sild fra Chr. Ø serveret med karrysalat, karse og smilende æg.....	110,-
Søkogte rejer serveret på ristet brød m. smilende æg, dild og citron.....	165,-
Hønsesalat m. årstidens svampe og sprød bacon.....	135,-
Roastbeef af økologisk, dansk okse m. remoulade, ristede løg, syltede agurker og peberrod.....	135,-
Klassisk fiskefilet serveret m. remoulade, dild og citron.....	135,-
Kildens fiskefilet serveret på ristet brød m. tomatiseret mayonnaise og håndpillede rejer.....	165,-
Dagens smørrebrød.....	<i>spørg din tjener</i>

OST

Friteret Camembert serveret m. ristet brød og solbærsyltetøj.....	110,-
Udvalg af danske oste m. garniture og grillet kernebrød.....	145,-

DESSERT

Chokoladecake m. espressocreme.....	95,-
Mandeltærte m. yuzusyltede pærer, chantilycreme m. anis og citronverbena.....	95,-
Håndlavet chokolade fra Gilleleje (2 stk).....	35,-
Små madeleinekager m. citron og kardemomme.....	35,-
Klassisk vaniljeflødebolle.....	35,-

Vores menuer er tilberedt med sæsonens råvarer fra lokale gårde såsom Rokkedyssegård, Mangholm og Melby. Hvis vi får mulighed for at få andre gode frugter, bær eller grøntsager fra gårdene i omegnen, forbeholder vi os retten til at ændre i menuen på dagen.