

Frokost

fra 12:00 - 15:00

A LA CARTE

MATJESSILD <i>m. brunet smør, sprøde kartofler, peberrod og saltet æggeblomme</i>	115,-
KARTOFFELMAD <i>m. løvstikke, kartoffelchips og røget Vesterhavsost</i>	115,-
KILDENS TATAR <i>rørt med kapers og karse, på ristet brød m. pickles og peberrod</i>	155,-
HØNSESALAT <i>m. årstidens svampe, godt med krydderurter og bacon</i>	145,-
KLASSISK FISKEFILET <i>m. remoulade, dild og citron</i>	145,-
KILDENS FISKEFILET <i>m. tomatiseret mayonnaise og søkogte rejer, serveret på ristet brød</i>	145,-
REJER MED HOLLANDAISE <i>m. hvide asparges, friske urter, hollandaise og ristet brød</i>	165,-

OST

CAMEMBERT FRIT <i>serveret m. ristet brød og solbærsyltetøj</i>	105,-
OSTEBRÆT <i>udvalg af danske oste m. garniture og smørstet rugbrød</i>	145,-

SØDT

CITRONTÆRTE MED SALTKARAMEL <i>citrus curd m. yuzu og brændt marengs</i>	95,-
TIRAMISU <i>kage m. espresso, amaretto og mascarponecreme</i>	95,-
HÅNDLAVET CHOKOLADE <i>fra Gilleleje (2stk)</i>	35,-
HÅNDLAVET FLØDEBOLLE <i>fra Gilleleje</i>	35,-



Vi tilbyder alternative menuer til gæster med allergener eller særlige behov. Spørg din tjener og hør nærmere.

Frokost

fra kl. 12.00 - 15.00

KILDENS FROKOSTBORD

min. 2 gæster

RUTH'S KARRYSILD

m. syltede græskar

SØKOGTE REJER OG SMILENDE ÆG

serveret m. mayonnaise

HØNSESALAT

m. årstidens svampe og sprød bacon

FISKEFILET

m. remoulade, dild og citron

HJEMMELAVET BRØD OG SMØR

Kr. 365,- pr. gæst

TILKØB

CAMEMBERT FRIT

serveret m. ristet brød og solbærsyltetøj

Med tilkøb kr. 450,- pr. gæst

Sæsonbetonet

Vores menuer er tilberedt med sæsonens råvarer fra lokale gårde så som Rokkedyssegård, Mangholm og Melby.

Hvis vi får muligheden for at få andre gode frugter, bær eller grøntsager fra gårdene i omegnen, forbeholder vi os retten til at ændre i menuen på dagen.



Vi tilbyder alternative menuer til gæster med allergener eller særlige behov. Spørg din tjener og hør mere.