

# Frokost

fra kl. 12.00 - 15.00

## KILDENS FROKOSTBORD

min. 2 gæster

RUTHS KARRYMARINEREDE SILD - m. creme fraiche og syltede græskar  
ÆG OG HÅNDPILLEDE REJER - m. mayonnaise  
HØNSESALAT - m. porrer, svampe og sprød bacon  
FISKEFILET - m. remoulade, dild og citron

*Hertil hjemmebagt rug- og  
surdejsbrød m. smør*

365,- pr. gæst



## À LA CARTE

ØSTERS GILLARDEAU  
m. citron og hjemmelavet tabasco  
pr. stk. 55,-

KILDENS TATAR  
Tatar af dansk økologisk okse m. grønt fra Mangholm, frisk  
estragon og røgede hasselnødder  
Serveres med pommes frites  
175,-

SALADE CHEVRE CHAUD  
Gratineret dansk gedeost, salater fra lokale gårde, sorte oliven og  
vinaigrette på honningfermenterede hvidløg  
175,-

DAGENS FISK  
Spørg din tjener  
295,-



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



## SØDT & SALT

### OSTE

*Udvalg af Danske oste m. garniture og smørristet rugbrød*  
145,-

### TÆRTE

*m. citruscurd og yuzu, saltkaramel og brændt marengs*  
95,-

### CHOKOLADE

*Petit four, 2 stk. - 35,-*  
*Håndlavet flødebolle - 35,- pr. stk.*

## *Sæsonbetonet*

*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.*

*Our menus are made with seasonal vegetables and produce from local farms such as Rokkedyssegård, Mangholm, and Andelsgaardene Melby. If other and better options appear for quality fruit, berries or vegetables from the surrounding local farms, we reserve the right to change the menu on a daily basis*



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