

Frokost

fra kl. 12.00 - 15.00

KILDENS FROKOSTBORD

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

A LA CARTE

SMØRREBRØD

KLASSISK ROASTBEEF - m. remoulade, ristede løg, peberrod og syltede
agurker fra Mangholm

165,-

HJEMMEGRAVED LAKS - med dild og enebær, hertil "rævemayonnaise",
radiser og dild

175,-

BAGTE OG SYLTEDE RØDBEDER FRA MANGHOLM - m.
rygeostcreme, syltede sennepskorn og karse

165,-



ØSTERS GILLARDEAU

m. citron og hjemmelavet tabasco

pr. stk. 55,-

KILDENS TATAR

Tatar af dansk økologisk okse, kapers, purløg, sennep og friske urter serveres m.
pommes frites, 225,-



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



SNACKS 12:00 - 21:00

POMMES FRITES
med ketchup eller mayonnaise
65,-

OLIVEN
35,-

HJEMMEBAGT BRØD
med olivenolie
35,-

RØGEDE MANDLER
45,-

SØDT & SALT

OSTE
Udvalg af danske oste m. garniture og smørristet rugbrød
145,-

TÆRTE
m. citruscurd og yuzu, saltkaramel og brændt marengs
65,-

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.