

KILDENS FROKOST

2 STYKKER SMØRREBRØD EFTER KØKKENCHEFENS VALG

Serveres med 3 cl Jes Kølpin Akvavit 1944 & en fadøl 50 cl.

Vores akvavit, som er opkaldt efter en visionær arkitekt fra Det Kongelige Danske Kunstakademi, forener integritet og kvalitet med klassiske smagsoplevelser af kommen og citrus samt moderne noter af kvæde, rosenblade og sort te.

365,- pr. gæst

Smørrebrød

RUTHS KRYDDERSILD
pisket creme fraiche – kapers - rødløg
135,-

GRAVAD LAKS
smørrestet brød - rævemayo
145,-

FISKEFILET
remoulade – dild
145,-

TARTAR
smørrestet brød - pickles – peberrod
150,-

HØNSESALAT
bacon – karse
125,-

ÆG OG REJER
mayo – dild
145,-

FISKEFILET M. REJER
mayo – dild
150,-

Kildens forkostbord

Forkostbordet består af fire forskellige højtbelagt smørrebrød:
SILD, HØNSESALAT, ÆG OG REJER OG FISKEFILET

385,- pr. gæst.

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