

KILDENS FROKOST

2 STK. SMØRREBRØD EFTER KOKKENS VALG

Serveres med 3 cl Jes Kolpin Akvavit 1944 & en fadøl 40 cl.
Vores akvavit er opkaldt efter en visionær arkitekt fra Det Kongelige Danske Kunstakademi, som kombinerer integritet og kvalitet med klassiske smagsnoter af kommen og citrus, samt moderne noter af kvæde, rosenblade og sort te.

365 kr. pr. gæst

frokost

DANSK KARTOFFELMAD
løvstikkemayo – sprød kartoffel - karse
135,-

HØNSESALAT
karse - bacon fra kødsnedkeren
145,-

FISKEFILET
remoulade - dild
145,-

RØRT TARTAR
grøn salat - pommes frites - sæsonens grønt
265,-

POMMES FRITES
estragonmayonnaise
65,-

GRØN SALAT
FRA LERBJERG GARD
sennepsvinaigrette - syltede rødlog
græskarkerner
65,-

HÅNDPILLEDE FJORDREJER
smørstegt brioche - mayonnaise - citron 245,-

Kildens frokostbord

Forkostbordet består af fire forskellige højtbelagt smørrebrød:
Sild, hønsesalat, æg og rejer & fiskefilet

385,- pr. gæst.

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