

M/S SAGAFJORD

EN OPLEVELSE PÅ ROSKILDE FJORD



FROKOSTMENU

Plat royal

- Lakserillette med sprødt grønt
- ~
- Rødbeder med gedeost, spinat og pinjekerner
- ~
- Kyllingebryst med rødder
- ~
- Unikaoste med condiments
- ~
- Fransk porretærte med trøffelcreme
- ~
- Roastbeef med løg

Serveres med lyst og mørkt brød
185,- PR. PERSON

Dessert

Chokoladefondant med rabarber og vaniljeis

TILVALG TIL FROKOS + 55,-

KAGEBUFFET

Masser af kager og kaffe/the ad libitum

90,- PR. PERSON



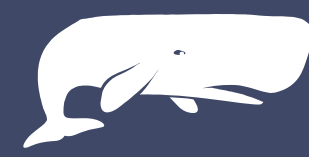
Børnemenü

0 - 10 ÅR

Økologiske chicken nuggets med sprøde fritter, grøntsagssticks og hjemmerørt mayo

~

Is



95,- PR. BARN



AFTENMENU

Vi serverer retterne i gryder og skåle til deling ved bordet

Forretter

Alle forretter serveres til alle ved bordet

- Koldrøget laks med rygeostcreme, radiser og karse
- og
- Grillet hvidløgsmarineret svinemørbrad med løg
- og
- Rødbeder med gedeost, peberrod og røget mandler

Hovedretter

Serveres med kartofler drysset med grøn

Perlehøne med rødder og timian

eller

Dagens fisk med sæsons grøntsager, kapers, dild og hollandaise

eller

Oksemørbrad med asparges, nye løg og rødvinssauce
+ 50,- PR. PERSON

Dessertes

Alle dessertes serveres til alle ved bordet

- Citrontærte med marengs
- og
- Lakridsis med knas
- og
- Chokolademouse med rabarberkompot

295,- PR. PERSON



APERITIF

Gin & tonic
GL. 60,-

Cava Brut, René Barbier
GL. 60,- / FL. 275,-

Champagne Charpentier Brut,
Domaine à Charly sur Marne
FL. 600,-



HVIDVIN

Pont Neuf, Prestige Collection,
Blanc, Languedoc-Roussillon GL. 65,- / FL. 275,-

Château Beau Soleil, Muscadet
Sur lie, famille Chéneau GL. 70,- / FL. 295,-

Edelzwicker Henry Fuchs,
Ribeauvillé Alsace, økologisk FL. 375,-

Chablis, Domaine Jean Collet,
Bourgogne FL. 475,-

COFOCO

Cofoco har siden 2000 serveret
mad af høj kvalitet, der er til at
betale. Cofoco omfatter i dag
en lang række restauranter

BESØG OS PÅ
COFOCO.DK

ROSÈ

Roulepiere, Rhône rosé
GL. 79,- / FL. 350,-

DESSERTVIN

Muscat de Rivesaltes
GL. 70,- / FL. 295,-

ØL

Roulepiere, Rhône rosé
45,- / 59,-

VAND

Med eller uden bobler
25,-

Hjemmelavet saft
40,-

AVEC

Cognac og Baileys
50,-

KAFFE

Kaffe eller te
39,-



RØDVIN

Pont Neuf, Prestige Collection,
Grenache, Languedoc-Roussillon GL. 65,- / FL. 275,-

Les terrasses, Dom. Boucabeille,
Languedoc-Roussillon, økologisk GL. 70,- / FL. 295,-

Fond Croze Cuvée Confidence,
Côtes du Rhône Laudun, økologisk FL. 375,-

Barbera d'Asti, La Luna e I Falo,
Terre da Vino, Piemonte FL. 475,-

Bouchard Père & Fils Bourgogne,
Pinot Noir Réserve FL. 525,-

Châteauneuf-du-Pape
Réserve Cellier des Princes FL. 675,-

Snaps

Aalborg akvavit eller Linieakavit

40,-