

# M/S SAGAFJORD

EN OPLEVELSE PÅ ROSKILDE FJORD



## FROKOSTMENU

### Plat royal

Torskedelle med sauce tartar

~

Hønsesalat med bacon og sprødt grønt

~

Kartoffeltærte med chorizo, løg og rød peber

~

Tomatsalat med mozzarella, løvstikke og rødløg

~

Skagenskinke med tomatkompot

~

Unikaoste med condiments

~

Tilvalg til frokost: Krydrede sild

29,- PR. PERSON

Serveres med lyst og mørkt brød

185,- PR. PERSON

## Dessert

Chokoladefondant med rabarber og vaniljeis

TILVALG TIL FROKOST + 55,-

## KAGE

Et udvalg af kokkens lækre kager  
samt 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

Du og dine ledsagere får serveret alle retter til deling ved bordet

### Forretter

Alle forretter serveres

Rimet laks med karse vinaigrette

og

Røget andebryst, syltet rødløg og peberrodscreme

og

Tomat caprice med mozzarella, balsamicoperler og frisk basilikum

### Hovedretter

Serveres med med ovnstegte kartofler.

Vælg imellem

Oksemørbrad med kejserhatte, haricots verts  
og langtidsbagt tomat. Hertil sauce bordelaise

+50,- PR. PERSON

eller

"Bonne femme", hanekyilling tilberedt med fransk bacon,  
hvidvin, champignon, perleløg, persillerod og gulerødder

eller

Grillet laks med sprød sommergrønt.  
Hertil sauce hollandaise smagt til med kørvel-citrus

### Dessertes

Alle dessertes serveres

Brownie med hvid chokolademousse og bær

og

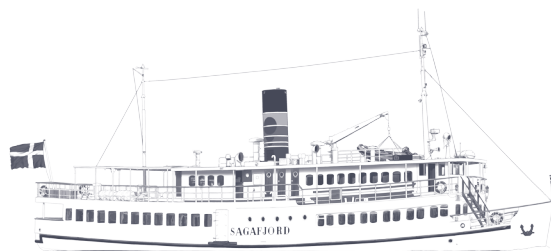
Koldskålspannacotta med havtornskompot og nøddecrumble

og

Hindbær/hyldeblomst sorbet

295,- PR. PERSON

COFOCO TAGER IMOD BILLETPRIS FOR SEJLADSEN PÅ VEGNE AF REDERIET 125 KR / BØRN: 74 KR



# M/S SAGAFJORD

EN OPLEVELSE PÅ ROSKILDE FJORD



## APERITIF

**Gin & tonic**  
GL. 60,-

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

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



## HVIDVIN

**Colombelle Sélection, Plaimont,  
Côtes de Gascogne** GL. 65,- / FL. 279,-  
Frisk og aromatisk sommervin med duft af hyldeblomst og stikkelsbær

**Château Beau Soleil, Muscadet  
Sur lie, famille Chéneau** GL. 70,- / FL. 295,-  
Sprød og frisk hvidvin på muscadetdruen

**Oberemmeler Riesling  
Feinherb Weingut von Hövel** FL. 375,-  
Krydret riesling med en let sødme

**Chablis, Domaine Jean Collet,  
Bourgogne** FL. 475,-  
Chardonnay. Frisk og fyldig hvidvin med et strejf af pære og nektarin



## RØDVIN

**Pont Neuf, Prestige Collection,  
Grenache, Languedoc-Roussillon** GL. 65,- / FL. 279,-  
Frugtagtig, krydret og halvfyldig vin

**Les Darons, Jeff Carrel,  
Languedoc AOP** GL. 72,- / FL. 299,-  
Carignan og Grenache i en smuk forening. Spicy og mørk vin med integreret tanninbid

**Fond Croze Cuvée Confidence,  
Côtes du Rhône Laudun, økologisk** FL. 375,-  
Grenache og syrah. Dyb farve, intens aroma af peber, solbær og brombær

**Barbera d'Asti Bricco Garitta** FL. 475,-  
Mørk i glasset, solmoden frugt og nuancer af brændte krydderier og et let strejf af vanilje

**Bouchard Père & Fils  
Bourgogne, Pinot Noir Réserve** FL. 525,-  
100 % pinot noir. Fin aroma; fyldig, mineralsk og lang finish

**Châteauneuf-du-Pape  
Réserve Cellier des Princes** FL. 675,-  
80 % Grenache. Komplekse aromaer af mørke bær og krydderurter

## Snaps

**Aalborg akvavit eller Linieakavit**  
GL. 40,-

### 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

### ROSÉ

**Roulepierre, Rhône rosé**  
GL. 79,- / FL. 350,-  
Tør og krydret med god struktur og fylde

### DESSERTVIN

**Muscat de Rivesaltes**  
GL. 70,- / FL. 295,-  
Lys og indbydende med noter af appelsin og fersken

### ØL

**Classic / Carlsberg  
Fadøl lille / stor**  
45,- / 59,-

### VAND

**Med eller uden bobler**  
25,-

**Sodavand/saft**  
40,-

### AVEC

**Cognac og Baileys**  
50,-

### KAFFE

**Kaffe eller te**  
39,-



COFOCO TAGER IMOD BILLETPRIS FOR SEJLADSEN PÅ VEGNE AF REDERIET 125 KR / BØRN: 74 KR