



FROKOSTMENU



FROKOSTANRETNING

Til Start

Marineret modnet høstsild med rødløg & kapers.
Serveres med hjemmelavet karrysalat.

Herefter tallerken anrettet med

Lun Sagafjord fiskefrikadelle med
røget laks & grov remoulade.

Spinatsoufflé toppet med friskost,
små hjemmebagte tomater, og sprød saltet tang.

Skiver af rosastegt ungdyrfilet af Freygaard kvæg.
Hertil peberrodscreme & syltet rødløg.

Økologisk brie m/nødder, bær & grønt.
Serveres med hjemmebagt brød & smør.

Kr. 199,- pr. couvert

SAGAFJORDS FROKOSTSALAT

Salat af friske lokalt dyrkede råvarer, bl.a.
grønne asparges, nye kartofler, friske rødder,
nye ærter, spæd salat og tang vendt i olivenolie og
ristede græskarkerner.

Vælg mellem topping af

Blomkåls-sliders med urter (vegansk).
eller

Stegt unghanebryst fra Hopballemølle,
sprød tang og karrydressing
smagt til med æblesaft.

Serveres med hjemmebagt brød.

Kr. 145,- pr. couvert



KAGE



Kagetallerken med 3 slags søde lækkerier,
udvalgt af kokken.

Hertil Kaffe/The ad libitum.

Kr. 99,- pr. couvert



AFTENMENU



STARTER

Fjordtapas-tallerken

Skiver af fjordskinke fra Holbæk
på salat af melon og grønne asparges.

Håndpillede rejer anrettet på
ristern rørt med wasabi tangrogn.

Frisk sildefilet stegt med fennikelskud
toppet med rygeost og tørret kornblomst.

HOVEDRETTER

Vælg den hovedret, der frister dig (tallerkenserveret).

Dansk hanebryst

farseret med svampe, løg og frisk basilikum.
Frisksauteret grønt, kartoffelterrine
og hvidvinssauce smagt til med fløde og rødbede.

Sagafjord steak + kr. 40,-

Skåret af fineste krogmodnede ungdyr, udvalgt til Sagafjord.
Serveres med vores berømte Sagafjordsauce tilsmagt med
trøffel. Frisksauteret grønt og kartoffel stegt i andefedt.

Blomkåls-sliders (vegansk)

Blomkåls-sliders, lagt sammen med let stegt grønt og
friske urter, anrettet på tang fettucine, små bagte tomater,
kokossauce smagt til med baobab pulver.

DESSERT

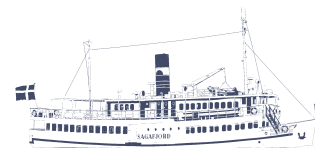
Desserttallerken anrettet med

Belgisk Baby chokoladecake toppet m/chokolademousse.

Panna Cotta med jordbærsalat, drysset med hasselnød.

Hjemmelavet rabarbertriffli' med makron, creme og
lakridsskum på toppen.

Kr. 325,- pr. couvert



M/S SAGAFJORD

EN OPLEVELSE PÅ ROSKILDE FJORD