



## FROKOSTMENU

### FROKOSTANRETNING

#### Tallerken anrettet med

Modnet marineret høstsild løg & kapers.  
Serveres med hjemmelavet karrysalat

Lun Sagafjord fiskefrikadelle med  
røget laks & grov remoulade.

Gammeldags hønsesalat med bacontern og karse.

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

Økologisk bric m/nødder, bær & grønt.

Serveres med friskbagt brød & smør.

**Kr. 199,- pr. couvert**

Eller

### 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 friskbagt brød.

**Kr. 145,- pr. couvert**



## KAGE

Kagetallerken med 3 slags søde lækkerier,  
udvalgt af kokken.

Hertil Kaffe/The ad libitum.

**Kr. 99,- pr. couvert**

Serveres kun på vores kaffekage sejlads.

## AFTENMENU

### STARTER

#### Fjordtapas-tallerken

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

Håndpillede rejer anrettet med  
sushiristern, tilsmagt med wasabi tangrogn.

Mousse af varmrøget laksefilet, rørt med creme fraiche og  
limepeber, toppet med tørret kornblomst.

### HOVEDRETTER

Vælg den hovedret, der frister dig (tallerkenserveret).

#### Dansk hanebryst

farseret med svampe, løg og frisk basilikum.

Sauteret sommergrønt, kartoffelterrine  
og hvidvinssauce tilsmagt med fløde og rødbede.

#### Sagafjord steak + kr. 40,-

Skåret af fineste krogmodnede ungdyr, udvalgt til Sagafjord.  
Serveres med vores berømte Sagafjordsauce tilsmagt med  
trøffel. Sauteret sommergrønt og nye stegte kartofler.

#### Blomkåls-sliders (vegansk)

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

### DESSERT

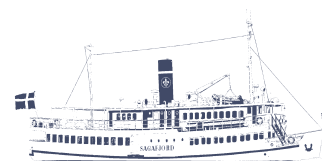
#### Desserttallerken anrettet med

Belgisk Baby chokoladecake toppet m/chokolademousse.

Panna Cotta med jordbærsalat, drysset med hasselnød.

”Flødebolle” med citronfromage og karamelliseret mælk.

**Kr. 320,- pr. couvert**



M/S SAGAFJORD

EN OPLEVELSE PÅ ROSKILDE FJORD