



## FROKOSTMENU

### SAGAFJORDS

#### FROKOSTTALLERKEN

##### Frokostanretning med:

Marineret fjordsild med rødløg og kapers.  
Hertil hjemmelavet karrysalat med løg og æbler.

Håndpillede rejer med halveret kogt æg og citron. Serveres med økologisk mayo.

Lækker hønsesalat af pocheret hønskød vendt i creme med svampe og asparges, toppet med bacon og karse.

Dansk øko-svinemørbrad med champignon og fløde, toppet med syltet rødløg. Serveres med en lille mad-muffin.

Øko-brie lavet med naturmælk, serveret på nødder med friske bær.

Friskbagt brød, fedt og smør.

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

Eller

### SAGAFJORDS FROKOSTSALAT

Spæd salat vendt med olivenolie, orange rødder, nye kartofler, grønne asparges, sugarsnaps og græskarkerner, toppet med sweet drops og ærteskud. Soya/sesamdressing serveret ved siden af.

##### Som tilbehør vælg mellem

Stegt marineret, udskåret kyllingefilet serveret med ristede brødcrutons.

Eller (vegansk)

Marinerede kikærter og ris-papirsrulle med grønt og tofu.

**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 sejladser.

## AFTENMENU

### FORRET

##### Tallerken anrettet med 3 gode ting fra de danske fjorde og omegn

Røget andebryst på ginmarineret agurk med syrnet rødbede og

Håndpillede rejer med avocadocreme og quinoa, tilsmagt med honning og lime

og

Varmrøget ålefilet på tang og melon, toppet med sprød rug.

### Hovedretter

Vælg den hovedret, der frister dig (tallerkenserveret).

##### Grillet tournedos af oksemørbrad + kr. 50,-

Serveres på bund af friskstegt grønt med nye kartofler og saga-sauce; timian, rødvin, løg, god fond og sorte trøfler kogt ned til en smagfuld sauce.

##### Dansk kyllingefilet marineret med rosmarin og hvidvin

Serveres på bund af friskstegt grønt med nye kartofler og nedkogt hønsefond tilsmagt med rød peber og fløde.

##### Økologiske kikærter braiseret med sød soyasauce

Serveres med nye kartofler, toppet med løvstikke-pesto. Hertil tofu med grønt i rispapirs rulle. (Vegansk hovedret).

### FJORD-DESSERT

##### Desserttallerken anrettet med

Dansk fjord-tiramisu med kirsebærlikør fra Frederiksdal og

Lille chokoladesouffle toppet med chokolademousse og hakket pistacienød

og

Rabarber-pannacotta med saltede karamelperler.

**Kr. 340,- pr. couvert**



Der kan forekomme ændringer på menukortet under hensyntagen til økologi og årstid.



M/S SAGAFJORD

EN OPLEVELSE PÅ ROSKILDE FJORD



# 2 retters menu til de små matroser

Strimler af stegt kyllingebryst  
fra Hopballemlølle

eller

Lille grillet bøf af oksefilet  
med gnavegrønt, stegte kartofler og rødbedeketchup.

&

Piratpost Dessert.  
Pandekage flaskepost m/hjemmelavet chokoladecreme,  
vaniljeis & sørøvermønter.

**Kr. 110,-**

Samme menu som de voksne  
Pris pr. barn under 10 år: ½ pris.

Priser er ekskl. drikkevarer.

