

## FROKOSTMENU

### SAGAFJORDS

#### FROKOSTTALLERKEN

**Frokostanretning med:**

Marinerede fjordsild med rødøg og capers.

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

Hønsesalat af pocheret hønsekød  
vendt i creme, rørt med asparges og champignon og  
anrettet med bacon og karse.

Lun friskbagt leverpostej toppet med røgede svampe og  
serveret med hakket rødbede.

Økologisk brie lavet med naturmælk  
anrettet på nødder og friske bær.

Friskbagt brød, fedt og smør

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

Eller

### SAGAFJORDS FROKOSTSALAT

Spæd salat vendt med økologisk oliven olie, orange rødder,  
nye kartofler, grønne asparges, sugarsnaps og græskar kerner,  
toppet med sweet drops og ærteskud.  
Soya/sesam-dressing serveres ved siden af.

**Som tilbehør vælg mellem:**

Stegt udskåret kyllingefilet  
serveret med ristede brødcrutons.

Eller (vegansk)  
Svampe ristet med valnødder  
serveret med ristede brødcrutons.

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

## KAFFE/KAGE SEJLADS

**Tirsdag - lørdag kl. 13.30-16.00** servering i Kaptajnens Salon.  
Vælg frit 2 kager fra dagens udvalg, lavet efter sæson og  
udbud, samt kaffe og the ad libitum.

**Søndag kl. 15.00- 16.30** servering i alle 3 saloner.  
Kagetallerken bestående af 3 lækre kager, lavet efter sæson  
og udbud, samt kaffe og the ad libitum.

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



## AFTENMENU

### FORRET

**3 gode ting fra  
de danske fjorde og omegn**

Varmrøget laks rørt med creme fraiche og wasabi-rogn,  
toppet med tørret kornblomst.

Håndpillede rejer med avocado-creme, tilsmagt med lime og  
anrettet med wakame tangsalat.

Skagen-skinke fra Slagter Munk i Skagen med dansk  
rygeost-creme og radise.

### HOVEDRETTER

Vælg den hovedret, der frister dig (tallerkenserveret).

**Grillet steak af økologisk oksemørbrad (+ 50 kr.)**

Serveres på bund af friskstegt grønt, nye kartofler og  
Karl Johan svampesauce tilsmagt med vin og fløde.

**Stegt dansk kyllingefilet marineret i økologisk  
hyldeblomst-marinade**

Serveres på bund af friskstegt grønt, nye kartofler og sauce lavet  
på hønsefond tilsmagt med nye ærter, hvidvin og fløde.

**Ovnbagt håndskåret laksetatar**

Håndskåret fersk og røget laks, vendt med friske urter og  
bagt i ovn. Serveres på bund af friskstegt grønt med nye  
kartofler og nedkogt jomfruhammer-sauce.

### FJORD-DESSERT

**Desserttallerken anrettet med**

Dansk fjord-tiramisu med kirsebærlikør fra Frederiksdal  
(en sagafjord-klassiker)

og

Citronfromage med kerne af karamelliseret mælk,  
toppet med brud af bagt hvid chokolade

og

Lille smagfuld chokolade soufflé toppet med chokolade-  
mousse, jordbær og hakket pistacienød.

**Kr. 345,- pr. couvert**

*Med hensyn til allergener eller andre ønsker såsom vegansk/vegetar retter,  
bedes I kontakte tjeneren, som vil sørge for, at de bliver bragt  
videre til køkkenet.*

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



**M/S SAGAFJORD**

EN OPLEVELSE PÅ ROSKILDE FJORD