

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 anrettet 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