

Sejlads i Nationalparken Skjoldungernes Land: *Voksen kr. 139,- 2 børn u/10 år gratis.*

# SAGAFJORD

## FROKOSTMENU

### Frokosttallerken består af

**Marineret sild** udskåret i mundrette bidder, toppet med rødløg og capers.

**Halve kogte æg** serveret med håndpillede rejer, hertil mayonnaise og citron.

**Hønsesalat** af skåret hønssekød vendt i creme med asparges og champignon, toppet med bacon og karse.

**Skiver af friskstegt svinemørbrad** serveret med danske bløde løg og hjemmelavet agurkesalat.

**Modnet dansk brie** med nødder, bær og knas.

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

*Eller*

### Sagafjord salat

**Spæd salat** med orange rødder, nye kartofler, grønne asparges og sugarsnaps vendt med økologisk olivenolie, toppet med sweetdrops, græskar kerner og ærteskud.

Soya/sesam dressing serveret ved siden af.

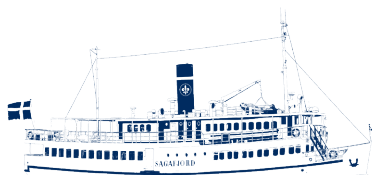
*som tilbehør vælg mellem*

**Stegt udskåret øko kyllingfilet** serveret med ristet brødcrutons.

*eller (vegansk)*

**Confiteret knoldselleri** serveret med ristet brødcrutons.

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



**M/S SAGAFJORD**

EN OPLEVELSE PÅ ROSKILDE FJORD



## AFTENMENU

### Forret

**Fjordskinke** fra Holbæk med rødbederørt æg og løvstikkeolie.

&

**Rose af koldrøget laks** på creme af sort caviar.  
*samt*

**Håndpillede rejer** med avocadocreme og æbleperler.

### Hovedretter

*Vælg i mellem*

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

Serveres på bund af stegt grønt

Serveret med nye kartofler,

og en æble/pebersauce,

lavet på grønne Madagaskar peberkorn, vin og danske æbler.

**Steak af kalvefilet** stegt på grill

Serveres på bund af frisk stegt grønt.

Serveret med nye kartofler og trøffelsauce,

lavet af øko rødvin, kraftig fond, fløde og sorte trøfler.

**Stegt laksetatar**, håndskåret fersk og røget laks vendt med friske urter, steges i ovn.

Serveret med nye kartofler, på bund af friskstegt grønt og frisk citrus sauce, monteret med fløde.

### Desserter

**Panna cotta** tilsmagt med tongabønner, toppet med syltede rabarber og brombær.

**Dansk fjord tiramisu** med makroner og kirsebærlikør fra Frederiksdal.

**Chokoladekage** med karamelfudgecreme  
Toppet med 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.*

*Priserne er inkl. moms, afgifter og betjening. Specielle ønsker, behov og allergener efterkommes gerne efter aftale.*