

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 hønsekød 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, græskarkerner
og ærteskud.

Hjemmelavet vinaigrette tilsmagt med
hyldeblomst

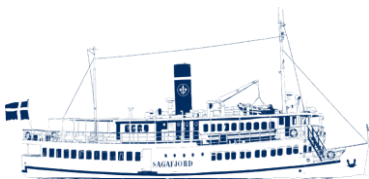
som tilbehør vælg mellem

Stegt udskåret øko kyllingfilet
serveret med ristede brødcrutons.

eller (vegansk)

Confiteret knoldselleri
serveret med ristede 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
Serveres med nye kartofler,
og en æble/pebersauce,
lavet på grønne Madagaskar peberkorn og
danske æbler.

Steak af kalvefilet stegt på grill
Serveres på bund af frisk stegt grønt.
Serveres 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.
Serveres med nye kartofler, på bund af friskstegt
grønt og frisk citrus sauce, monteret med fløde.

Desserter

Panna cotta tilsmagt med tonkabønner,
toppet med syltede rabarber og brombær.

Dansk fjord tiramisu med makroner og
kirsebærlikør fra Frederiksdal.

Chokoladecake 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.*