

SAGAFJORD

FROKOSTMENU



Frokosttallerken består af

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

Lune fiskefrikadeller af røget laks og friske krydderurter, serveres med grov hjemmerørt remoulade.

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

Roastbeef af oksekød med små hjemmebagte krydrede tomater og frisklavet 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

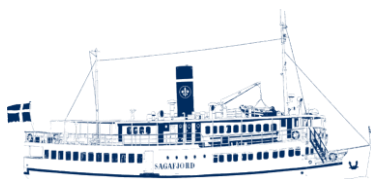
som tilbehør vælg mellem

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 rygeostcreme og syltede sennepskorn

&

Varmrøget laksefilet vendt med cremefraiche og wasabirogn.

samt

Håndpillede rejer med avocadocreme.

Hovedretter

Vælg i mellem

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

Serveres på bund af stegt grønt og dertil nye kartofler, samt Karl Johan svampesauce tilsmagt Madagaskar peberkorn og portvin

Steak af kalvefilet stegt på grill
Serveres på bund af frisk stegt grønt og dertil nye kartofler, samt mild smagfuld Dijonsauce tilsmagt med god fond og fløde

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

Klassisk fjord tiramisu med makroner og tilsmagt med kirsebærlikør fra Frederiksdal.

Smagfuld chokoladesouffle på havtornbund, toppet med fudgecreme og hakket pistacienødder

Kr. 345,- pr. couvert

For de yngste serverer vi en matros-menu, som er på 2 retter, kr. 110,- 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.