

FASAN
FRB // KBH
GÅRDEN
FROKOSTBORD
375,-



Skal vælges af hele bordet, serveres i 3 serveringer

Rødspætte

Serveret med grov remoulade, frisk urtesalat og citron

Laks

Lakserillette med sprød rug, syltet glaskål og æble

Hønsesalat

På kylling fra Rokkedahl, æble, selleri, sprød bacon og syltede skalotteløg

Kartoffel

Små danske kartofler, estragonmayo, revet Vesterhavsost, fedtegrever og sylt

Sæsonens trifli

Syrlige sommerbær, creme anglaise, fløde og marengs

SMØRREBRØD



HAVET

Hyldeblomst marineret sild 125,-
Rygeost, hyldeblomst gel og friteret quinoa

Rødspætte 135,-
Med rejesalat og frisk urtesalat

Laks 125,-
Lakserillette med sprød rug, syltet glaskål og æble

Hvide Asparges 130,-
Rejer, æggecreme, syltet løg og sprødt

GÅRDEN

Hønsesalat 130,-
På kylling fra Rokkedahl, æble, selleri, sprød bacon og syltede skalotteløg

Roastbeef 115,-
Grov remoulade, sprøde løg, syltet agurk og peberrod

Rullepølse 130,-
Fra Troldgaarden, persillemayo, rå løg, syltede rødløg og ristede løg

HAVEN

Kartoffel 115,-
Små danske kartofler, estragonmayo, revet Vesterhavssost, fedtegrever og sylt

Tomat 115,-
Tomat kompot, tomater, basilikums mayo, sprøde løg og Piment d'espelette

Gulerod 110,-
Gulerodspuré, honningbagte gulerødder, røgede mandler, friskostcreme og hyldeblomst gel



LUNE RETTER

Pariserbøf 175,-

Lynstegt bøf af Himmerlandskvæg på smørstegt sødmælksbrød, rå æggeblomme, pickles, rødbede, løg, kapers & peberrod

Stjernes kud 195,-

Friteret rødspætte, smørpocheret rødspætte, tomatmayo, sylt, citronmayo, håndpillede rejer & smørristet sødmælksbrød

DESSERT

Sæsonens trifli 95,-

Syrlige sommerbær, creme anglaise, fløde og marengs

Gårdens 3 oste 115,-

Kompot & sprødt

Dagens kage

Dagspris - spørg betjeningen

TIL DE SMÅ

Alt tilbehør serveres i separate skåle

Frikadeller

Rugbrød, remoulade, grønt

85,-

Klassisk

Paneret rødspætte, remoulade, citron

85,-

Der tages forbehold for ændringer i menuen