

# JULEFROKOST - 375

SERVERES I FROKOSTEN FRA 14/11

(KAN OGSÅ FÅS OM AFTENEN VED FORUBBESTILLING)

---

## FORRETTER

### KLASSISK MARINERET SILD

Brændt løg – friteret kapers – dildmayonnaise

### CHILI MARINERET SILD

Karrymayonnaise – avokado – æble relish

## MELLEMRETTER

### KOLDRØGET LAKS

Labneh – grillet fennikel – spinat – syltet løg

### FRITERET RØDSPÆTTE

Boathouse remoulade – salat – citron

## HOVEDRETTER

### RIBBENSTEG

Marineret rødkål – agurkesalsa – sennep

### HØNSESALAT

Glaseret bacon – bagte rodfrugter – æbler – syltede svampe

## DESSERT

### RIS A LAMANDE

Appelsin – mandler – kirsebær

# JULEFROKOST - 495

SERVERES I FROKOSTEN FRA 14/11

(KAN OGSÅ FÅS OM AFTENEN VED FORUBESTILLING)

---

## FORRETTER

### KLASSISK MARINERET SILD

Brændt løg – friteret kapers – dildmayonnaise

### CHILI MARINERET SILD

Karrymayonnaise – avokado – æble relish

## MELLEMRETTER

### KOLDRØGET LAKS

Labneh – grillet fennikel – spinat – syltet løg

### FRITERET RØDSPÆTTE

Boathouse remoulade – salat – citron

### BOATHOUSE REJESALAT

Grillet hjertesalat – syltet løg

## HOVEDRETTER

### RIBBENSTEG

Marineret rødkål – agurkesalsa – sennep

### HØNSESALAT

Glaseret bacon – bagte rodfrugter – æbler – syltede svampe

### STEGT MEDISTER

Cremeret kål – syltede sennepsfrø – spicy æblekompot

## DESSERT

### RIS A LAMANDE

Appelsin – mandler – kirsebær