

## Påske frokost

TORS DAG D. 2. APRIL TIL MANDAG D. 6. APRIL  
MELLEM KL. 12:00 - 15:00

En klassisk dansk påskefrokost med alt det bedste fra sæsonen - fra sild og æg til lune favoritter og søde afslutninger. Nyd velkendte smage med et moderne touch, serveret med friskbagt brød og pisket smør.

### Fra Havet

Marinerede sild med karrysalat, kapers og rødløg

Æg med rejer og purløgs-mayonnaise

Sprødstegt fiskefilet med hjemmerørt remoulade, citron og friske urter

### Pølsebord

Vildt spegepølse - krydret og intens

Lammerullepølse - mild og aromatisk

### Lune Favoritter

Tartelet med høns i asparges - blød fyldig sauce med sprød tartelet

Lun leverpostej med svampe, bacon og syltede rødbeder

### Ost & Sødt

Udvalg af milde oste med kompot

Rabarbertrifli - syrlig rabarber med let vaniljecreme og crumble

### Brød

Rugbrød og lyst brød med pisket smør

**Påskefrokost - 175,- pr. person**

## Easter lunch

THURSDAY, APRIL 2ND TO MONDAY, APRIL 6TH  
BETWEEN 12:00 PM AND 3:00 PM.

A classic Danish Easter lunch featuring the very best of the season - from herring and eggs to warm favorites and sweet treats. Enjoy familiar flavors with a modern twist, served with freshly baked bread and whipped butter.

### From the Sea

Marinated herring with curried salad, capers, and red onion

Eggs with shrimp and chive mayonnaise

Crispy fried fish fillet with homemade remoulade, lemon, and fresh herbs

### Sausages

Wildt cured sausage - spiced and intense

Lamb roulade sausage - mild and aromatic

### Warm Favorites

Tartlet with chicken in asparagus - creamy sauce with a crisp tartlet

Warm liver pâté with mushrooms, bacon, and pickled beets

### Cheese & Sweets

Selection of mild cheeses with compote

Rhubarb trifle - tart rhubarb with light vanilla cream and crumble

### Bread

Rye bread and white bread with whipped butter

**Easter Lunch - 175,- per person**