



Frederiksdalsmenu

Forretter:

- Svampecremesuppe med røget laks og porre
- Strandkrabbebisque med pernod og urter **tillæg kr. 30,-**
- Saltet laks med spæde salater og let røget creme
- Hvid fisk med perlebyg og safran
- Skagenskinke med marinerede grøntsager

Hovedretter:

- Dansk krondyreinderlår med skovsvampe og rodfrugter
- Bornholmerhane bryst med peberfrugtsauce
- Kalvetykstegsfilet med tomatiseret kalvesky
- Helstegt oksemørbrad og braiseret bryst med bordelaise **tillæg kr. 40,-**
- Dansk lammekølle fra Vallø med mild hvidløgs / persillesky

Desserter:

- Chokolade / mandelkage med sorbet af sommerens bær
- Æblegratin med vanillieiscreme
- Indbagt is med marinerede bær
- Hotel Frederiksdals desserttallerken **tillæg kr. 30,-**
- Creme brulé med orangesyltede abrikoser

3 retter kr. 385,-

Denne menu er nøje udregnet efter et minimumsantal på 30 personer.



**Hotel
Frederiksdal**
OPHOLD MED MERE END UDSIGT