



Sæsonmenu april - juni

Forretter

Stenbiderrogn med boghvedepandekage, rødløg og creme fraiche

Salat af hvide og grønne asparges med letsaltet laks

Flødelegeret skaldyrssuppe med nye porrer

Hovedretter

Dansk lammekølle med mild hvidløgs / rosmarinsky

Kalvemørbrad & øl braiseret bryst med forårsgrønt

Bornholmerhanebryst med og fritterede rodfrugter og krydderurtesky

Desserter

Creme Brulé med friske bær

Rabarbergratin med iscreme

Myntemarineret fersken med rørt vanilleis

3 retter kr. 455,- ved minimum 20 personer

*Alle hovedretter serveres med årstidens friske grøntsager,
tilberedt efter køkkenets kreativitet og opfindsomhed.*

Alle desserter tilberedes af økologiske mejerivarer fra de bedste danske mejerier



**Hotel
Frederiksdal**
OPHOLD MED MERE END UDSIGT