

CHAMPAGNEBRUNCH

1. SERVERING

ØSTERS NATUREL

Toppet med friske citrusperler.

TÆRTE MED TOMAT & LAKS

Lun tærte med semi dried tomater, tomatemulsion og spinat samt færøsk laks.

HUMMERSALAT

Krustade med fyld af cremet hummersalat med fermenteret citron og løgrom.

SKALDYRSSALAT

Cremet skaldyrssalat med fynske æbler og urter, serveres i sprød hjemmelavet vol au vent.

2. SERVERING

SVAMPETOAST

Cremede svampe på ristet brioche toppet med syltede tyttebær og trøffelolie.

3. SERVERING

EGG BENEDICT

Engelsk muffin med pocheret æg samt sprødstegt Serranoskinke og sauce Hollandaise.

4. SERVERING

RYGEOSTSALAT

Luftig rygeostsalat toppet med purløg og radise, hertil hjemmebagt knækbrød.

SCONE

Klassisk scone og sprød croissant med hjemmelavet marmelade og lemon curd.

GRAND FINALE

FRUGT MÉLANGE

Friskskåret frugt med creme anglaise.

PANDEKAGE

Luftig pandekage serveret med fed fraiche tilsmagt med vanilje hertil solmodne bær.