



# 3-RETTERS FROKOSTMENU



2024

## JANUAR / FEBRUAR / MARTS

HØRØGET KAMMUSLING  
med knoldselleri, saltet stikkelsbær og urtemayonnaise

GRILLET KROGMODNET DANSK GRIS  
med løgvækster og langpeber-sauce

KARAMELLISERET ÆBLEKOMPOT  
med crumble, sorbet og fløde

## APRIL / MAJ / JUNI

NYE DANSKE KARTOFLER  
med puré, krabbe og skaldyrsbisque

GRILLET KROGMODNET DANSK GRIS  
med løgvækster og langpeber-sauce

BAGTE RABARBER  
med mælkeis og crumble

## JULI / AUGUST / SEPTEMBER

MARINEREDE TOMATER  
med røget kammusling, friskost og urter fra haven

GRILLET KROGMODNET DANSK GRIS  
med løgvækster og langpeber-sauce

MARINEREDE BÆR  
med sprød havre, fløde og sorbet

## OKTOBER / NOVEMBER / DECEMBER

STEGT OG SYLTET GRÆSKAR  
med, saltet kammusling og muslingsauce

GRILLET KROGMODNET DANSK GRIS  
med løgvækster og langpeber-sauce

KOMPOT PÅ ÆBLER  
med sprød havre, iscreme og fløde