

Påskefrokost

Her er et bud på en økologisk påskefrokost fra Chefs cottage and Garden cafe.

Marineret sild med karrysalat

Stegt fiskefilet med remoulade og citron

Spinattærte med salat

Varmrøget makrelsalat med radiser og purløg

Æg og rejer med dildmayonnaise

Tarteletter med høns i asparges

Lammefrikadeller med sennepsurter

Rabarbertærte med vaniljecreme

Brød og smør.

Pris per. person 285-kr.

Er man ikke til lammefrikadeller kan disse byttes ud med kyllinge- eller svinefrikadeller.

Man kan naturligvis også købe ost med hjemmelavet knækbrød og kompot til.

Bestil på 87 100 100 eller chef@chefscafe.dk