

Brunch

Lørdage, søndage og helligdage fra 10.00 – 14.00 (Sidste reservationer kl. 13.00)

BRUNCH MENU 1

(serveres løbende)

Yoghurt med bærkompot & musli

Røræg & Bacon serveret med purløg

Toast med skinke & ost

Tykkede pandekager med frugtsalat & Sirup

Pris for menu kr. 220,- pr. pers.

BRUNCH MENU 2

(serveres løbende)

Chiagrød med mangokompot & tørret kokos

Æg Benedict hollandaise | skinke | brioche

Toast med avokado & paprika

Blødende chokoladecake med vanilje creme fraiche

Pris for menu kr. 220,- pr. pers.

Til begge brunch menuer serveres følgende ved bordet

Frisk frugt, to slags hjemmelavet pålæg, hjemmelavet marmelade, ost, smør, mayo samt lyst & mørkt brød

Tilvalg, serveres ad libitum fra buffet::

Kaffe/ The 30,- | Hjemmelavede safter kr. 30,- | Mousserende vine (med og uden alkohol) kr. 40,-

frokost lørdag & søndag

Mandag til lørdag fra 17.00 - 21.30 (Sidste reservationer kl. 21.30)

frokost fra 13.00 - 15.30 (Sidste reservationer kl. 15.00)

Forretter

Muslinger a la Ombord med hvidvin, fløde, basilikum & urter 90,-

lakserillette a varmrøget laks friske ærter, spæde salater & sprødt rugbrød 100,-

Hovedretter

Bøf bearnaise steak, pommes frites, dagens salat & sauce bearnaise
Oksemørbrad 200g. 260,-
Ribeye 300g. 330,-

Ombords oksekødsburger grillet hakkekødsbøf med cheddar i briochebolle med hjemmesyltede agurker, karameliserede løg & letrøget mayo.
Hetil pommes frites, ketchup & urtemayonnaise 170,-

Dagens salat 100,-

Ekstra til Hovedretten

Dagens salat 30,- | Pommes frites 30,- | Sauce Béarnaise 40,-

Ost & Desserter

Oste med Ombords hjemmelavede knækbrød og sylt 3 eller 5 slags 80,- // 110,-

Creme brulée serveret med vaniljeis 90,-

Rødgrød med fløde a la Ombord 80,-

Luftige creme Anglaise & masser af friske jordbær (så længe sæsonen tillader det) 90,-

Chokoladecake à la Ombord med appelsinkompot, creme anglaise & appelsinsorbet 90,-

Gældende fra 21/4 - 10/8 2021

Har du spørgsmål angående allergener, så kontakt venligst personalet ved ankomst
Payment with credit - and debit cards will incur commission charge

Aften

Gældende fra 21/4 2020 til 10/8 2021 Mandag til lørdag fra 17.00 – 21.30 (Sidste reservationer kl. 21.30)

Forretter

Grillede grønne & syltede hvide asparges hollandaise, pocheret æg & brødcrouton	120,-
Muslinger a la Ombord med hvidvin, fløde, basilikum & urter	90,-
lakserillette a varmrøget laks friske ærter, spæde salater & sprødt rugbrød	100,-
Ceviche af dagens hvide torvefisk syltede glaskål, radise, avokadocreame & saltede mandler	90,-
Carpaccio med estragonmayo syltede rødløg, friteret kapers & parmesan	100,-

Hovedretter

Dagens hvide fisk bagt med urter (vegetarisk udgave – spørg personalet) hertil hvidvinsbraiseret fennikel, blomkåls crudité & fiskefumé	220,-
Stegt kylling me dærter francaise rabarberkompot, bagte cherrytomater & sauce suprême	210,-
Helstegt kalvesteg & croquette med kalv & timian råkost af sommerkål & sauteret svampe serveret med rødvinssauce	210,-
Bøf bearnaise steak, pommes frites, dagens salat & sauce bearnaise	
Oksemørbrad 200g.	260,-
Ribeye 300g.	330,-
Ombords oksekødsburger grillet hakkekødsbøf med cheddar i briochebolle med hjemmesyltede agurker, karameliserede løg & letrøget mayo. Hertil pommes frites, ketchup & urtemayonnaise	160,-

Ekstra til Hovedretten

Dagens salat 30,- | Pommes frites 30,- | Sauce Béarnaise 40,-

Ost & Desserter

Oste med Ombords hjemmelavede knækbrød og sylt 3 eller 5 slags	80,- // 110,-
Creme brulée serveret med vaniljeis	90,-
Rødgrød med fløde a la Ombord	80,-
Luftige creme Anglaise & masser af friske jordbær (så længe sæsonen tillader det)	90,-
Chokoladekage à la Ombord med appelsinkompot, creme anglaise & appelsinsorbet	90,-