

# Påskefrokost 2026

## MENU

Surdejsbrød samt rugbrød hertil pisket smør med brændt hvidløg (1,7)

Cremet hønsesalat med svampe og urter (7)

*Vegetarisk: Cremet persillerodssalat med svampe og urter (7)*

Grønne asparges med græskarkernepesto, syltet citron og radiser

Æg, rejer og urtemayo (2,3,7)

*Vegetarisk: Æg, trøffelmayo og urter (3,7)*

Forårs-salat med grønt fra Godis Grønt og vinaigrette

Stegt citronmarineret kylling med salvie (7)

*Vegetarisk: Bagt citronmarineret knoldselleri med salvie*

Små kartofler med persillepure

## TILKØB

2 slags ost med kompot på mørke bær samt surdejsbrød (1,7)

BaneGaardens Pannacotta med sprød havrecrumble og saltkaramel (1,3,7)

*Menuen kan indeholde mindre ændringer.*

*Allergener: 1. Gluten, 2. Krebssdyr, 3. Æg, 4. Fisk, 5. Peanuts, 6. Soja, 7. Laktose, 8. Nødder og mandler, 9. Selleri, 10. Sennep, 11. Sesamfrø, 12. Svovldioxid og sulfitter, 13. Lupin, 14. Bløddyr*

**BaneGaarden**

