



## Frokostplatte

*Haben Sie Zeit, essen Sie dänisch.  
Essen Sie dänisch brauchen Sie Zeit!*

Ein sehr passendes Motto, denn die Frokostplatte soll in aller Gemütlichkeit genossen werden. Sie ist eine typisch dänische Spezialität und besteht aus einer kalten Platte und drei warme Gänge, die nacheinander am Tisch serviert werden.

In welcher Reihenfolge oder wie die Frokostplatte genossen wird, ist eine kleine Zeremonie.

Zuerst fängt man mit dem dänischen Hering, Schmalz und Vollkornbrot an. In Dänemark ist es Tradition im Anschluss einen Aquavit zu trinken. Dieser ist zum Abrunden und äußerst bekömmlich!

Lachs und geräucherte Forelle aus eigener Räucherei, Luxuskrabben, Krebsfleisch, dänischer Blauschimmelkäse mit Williamsbirne, Sellerie-Apfelsalat, Sahnemeerrettich und Rote Beete sowie rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße und dänischem Geflügelsalat, gehören ebenso zum gemütlichen Schlemmen.

Die warmen Gänge werden nacheinander in größeren Abständen serviert. Zwischen den Gängen schmeckt ein original Aalborg Aquavit am besten.

Da die kalte Platte die ganze Zeit auf dem Tisch bleibt, können Sie zwischen den warmen Gängen immer wieder zugreifen.

Tina Ortmeier und das Team vom Landhaus Kopenhagen wünschen Ihnen Guten Appetit!