

# Sankt Gertruds Kloster

## Juleanretning / Christmas special

Serveres ved bordet / served at the table

**Marinerede sild med løg og capers.**  
*Marinated herring with onions and capers.*

**Lune stegte sild I lage.**  
*Fried herring in a brine.*

**Krydder sild med appelsin.**  
*Spiced herring with orange.*

**Karry/æble sild.**  
*Curry/apple herring.*

\*

**Sprødstegt torskefilet med hjemmelavet remoulade og citron.**  
*Crispy fried filet of cod fish with homemade remoulade and lemon.*

**Fersk røget laks med purløg og røræg.**  
*Smoked salmon with chive and scrambled eggs*

\*

**Traditionel flæskesteg med jule rødkål.**  
*Traditional pork roast with Christmas red cabbage.*

**Stegt andelår med smørstegte kartofler.**  
*Confit of duck with butter fried potatoes.*

**Røget okseinderlår med appelsinsyltede urter.**  
*Smoked topside of beef with orange pickled herbs.*

**Æbleflæsk med groft sennep og rødbeder.**  
*Sliced crispy pork on a lay of sautéed apples with mustard a beet roots*

\*

**Brie de Meaux med friske dadler.**  
*Brie de Meaux with fresh dates.*

\*

**Ris a la mande med kirsebærsauce.**  
*Danish rice pudding with cherry sauce.*

**DKK 379. - Pr. Person**

**TILKØB/SUPPLEMENT.**

**Klassisk gravad laks med sennepsdressing.**  
*Classical marinated salmon with a mustard dressing.*

**DKK 38.-**

**Røget ål med røræg og purløg.**  
*Smoke eel with scrambled eggs and chives.*

**DKK 58.-**

**Kun mod forudbestilling / pre order necessary.**