AFTEN

PRISERNE ER FØR R2N-RABAT!

SNACKS

HJEMMEBAGT MANITOBA BRØD OG PISKET SMØR

35 DKK

RØGEDE MANDLER

39 DKK

CHIPS OG HJEMMELAVET HOLIDAY DIP

39 DKK

TYRKISK PICKLES

39 DKK

MARINEREDE OLIVEN

45 DKK

PØLSE FRA RÆVSHEDE

59 DKK

UGENS RETTER

BANGERS & MASH MED PEBERSAUCE OG SELLERISALAT

149 DKK

MUSLINGETOAST MED PIMENT, RADICCHIO OG ESTRAGON

149 DKK

LØGTÆRTE MED MADEIRA, COMTÉ OG RAMSLØGSKAPERS

139 DKK

SMÅRETTER

POMMES FRITTES MED URTEMAYO

69 DKK

HUMMUS PÅ DANSKE INGRIDÆRTER MED GRØN ANIS OG RISTET BRØD

59 DKK

SARDINER I CITRONOLIVENOLIE MED GRILLET BRØD OG CITRONMAYO

79 DKK

ENDIVESALAT MED PÆRE, DILD, PERSILLE OG VALNØDDER

79 DKK

JULESALAT MED DADLER, PERSILLE OG VALNØDDER

GLASEREDE BEDER MED FENNIKEL, FRISKOST OG VALNØDDER

89 DKK

Restaurant 24 Night

PORRER DAMPET I VERJUS MED LUN RØGET CRÈME FRAÎCHE, HASSELNØDDER OG UMODNE FERSKNER

KYLLINGELEVERPARFAIT MED GRILLET BRØD OG ABRIKOS

89 DKK

OST & DESSERT

DANSK OST MED SPRØDT OG SØDT

89 DKK

ÆBLESORBET MED HVID CHOKOLADECREME OG ÆBLEKARAMEL

85 DKK

CHOKOLADEMOUSSE MED TAHIN, KAKAO OG SESAM

85 DKK

DAGENS MENU

DAGENS MENU

5 serveringer og dessert bestemt af køkkenet. Bestilles af hele bordet og serveres som deleretter — kan også laves vegetarisk.

369 DKK

JULEMENU

JULEMENU

5 retter og en dessert, valgt af køkkenet. Serveres som delemad til hele bordet.

369 DKK

SELSKABER PÅ HJØRNET

SNACK MENU

Vand med og uden bobler · Hjemmebagt manitoba brød og pisket smør · 6 serveringer af vores snacks & småretter valgt af køkkenet. Serveres som deleretter og bestilles af hele bordet.

229 DKK

DAGENS MENU

Vand med og uden bobler · Hjemmebagt manitoba brød og pisket smør · 5 serveringer samt dessert valgt af køkkenet. Serveres som deleretter og bestilles af hele bordet.

369 DKK

UGENS SELSKABSDESSERT

Kan forudbestilles. Ellers kan der på aftenen bestilles fra menukortet til normale priser.

60 DKK

JULENS HOVEDRETTER – UGE 48 · 23. – 29. NOVEMBER

STEGT ANDEBRYST MED SYLTEDE KIRSEBÆR, RØDBEDER OG PORTVINSSAUCE

DAGENS BAGTE FISK MED SYLTET GRÆSKAR, KASTANJE OG SAUCE PÅ OXIDERET VIN

LØGTÆRTE MED ANIS, LAURBÆRBLADE OG COGNACSAUCE

JULENS HOVEDRETTER – UGE 49 · 30. NOVEMBER – 6. DECEMBER

FARSERET SVINEMØRBRAD MED JULIENNE AF KARTOFFEL OG SELLERI, PERSILLE OG CREMET SENNEPSSAUCE

STEGT SILDEFILET MED GLASKÅL, RØDE DRUER OG SAUCE PÅ BRUNET SMØR OG VERJUS

LØGTÆRTE MED ANIS, LAURBÆRBLADE OG COGNACSAUCE

JULENS HOVEDRETTER – UGE 50 · 7. – 13. DECEMBER

JULE-BANGERS AND MASH MED STEGT KÅL OG PEBERSAUCE

DAMPEDE MUSLINGER MED BITRE SALATER, PIMENT OG APPELSIN

STEGT BABYHVIDKÅL FRA KISELGÅRDEN MED PIGEON-ÆBLE OG LUN CREME PÅ TOFU OG BRUNET SMØR

JULENS HOVEDRETTER – UGE 51 · 14. – 20. DECEMBER

STEGT ANDEBRYST MED SYLTEDE KIRSEBÆR, RØDBEDER OG PORTVINSSAUCE

DAGENS BAGTE FISK MED SYLTET GRÆSKAR, KASTANJE OG SAUCE PÅ OXIDERET VIN

STEGT BABYHVIDKÅL FRA KISELGÅRDEN MED PIGEON-ÆBLE OG LUN CREME PÅ TOFU OG BRUNET SMØR

JULENS SMÅRETTER OG DESSERT – SMÅRETTER

SCOTCH EGG MED ÆBLECHUTNEY

SALTET ØRRED MED GRANNY SMITH-ÆBLER, BLADSELLERI OG DILD

GRØN PATÉ MED GULERØDDER, SERVERET MED SENNEPSCREME

JULENS SMÅRETTER OG DESSERT – OST & DESSERT

PANNA COTTA INFUSERET MED RISTEDE RIS, SERVERET MED LUNE KIRSEBÆR OG LANGPEBER

CHOKOLADEMOUSSE MED HVID CHOKOLADECREME OG KAFFESIRUP