JULEMENU

PRISERNE ER FØR R2N-RABAT!

UGE 48 · 23. – 29. NOVEMBER

STEGT ANDEBRYST MED SYLTEDE KIRSEBÆR, RØDBEDER OG PORTVINSSAUCE

STEGT ANDEBRYST MED SYLTEDE KIRSEBÆR, RØDBEDER OG PORTVINSSAUCE

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

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

LØGTÆRTE MED ANIS, LAURBÆRBLADE OG COGNACSAUCE

LØGTÆRTE MED ANIS, LAURBÆRBLADE OG COGNACSAUCE

UGE 49 · 30. NOVEMBER – 6. DECEMBER

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

Restaurant 24 Night

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

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

LØGTÆRTE MED ANIS, LAURBÆRBLADE OG COGNACSAUCE

LØGTÆRTE MED ANIS, LAURBÆRBLADE OG COGNACSAUCE

UGE 50 · 7. – 13. DECEMBER

JULE-BANGERS AND MASH MED STEGT KÅL OG PEBERSAUCE

JULE-BANGERS AND MASH MED STEGT KÅL OG PEBERSAUCE

DAMPEDE MUSLINGER MED BITRE SALATER, PIMENT OG APPELSIN

DAMPEDE MUSLINGER MED BITRE SALATER, PIMENT OG APPELSIN

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

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

UGE 51 · 14. – 20. DECEMBER

STEGT ANDEBRYST MED SYLTEDE KIRSEBÆR, RØDBEDER OG PORTVINSSAUCE

STEGT ANDEBRYST MED SYLTEDE KIRSEBÆR, RØDBEDER OG PORTVINSSAUCE

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

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

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

SMÅRETTER

SCOTCH EGG MED ÆBLECHUTNEY

SCOTCH EGG MED ÆBLECHUTNEY

JULESALAT MED DADLER, PERSILLE OG VALNØDDER

JULESALAT MED DADLER, PERSILLE OG VALNØDDER

SALTET ØRRED MED GRANNY SMITH-ÆBLER, BLADSELLERI OG DILD

SALTET ØRRED MED GRANNY SMITH-ÆBLER, BLADSELLERI OG DILD

GRØN PATÉ MED GULERØDDER, SERVERET MED SENNEPSCREME

GRØN PATÉ MED GULERØDDER, SERVERET MED SENNEPSCREME

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

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

OST & DESSERT

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

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

CHOKOLADEMOUSSE MED HVID CHOKOLADECREME OG KAFFESIRUP

CHOKOLADEMOUSSE MED HVID CHOKOLADECREME OG KAFFESIRUP

JULEMENU

JULEMENU

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

369 DKK

JULEMENU

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

369 DKK

JULEFROKOSTMENU

KARRY SILD

Gammeldags marineret sild med æggesalat, vadouvankarry og purløg

115 DKK

KARRY SILD

Gammeldags marineret sild med æggesalat, vadouvankarry og purløg

115 DKK

GRÆSKAR

Lun stegt græskar, syltet græskar, kastanjecreme, ristet boghvede og citrontimian

115 DKK

GRÆSKAR

Lun stegt græskar, syltet græskar, kastanjecreme, ristet boghvede og citrontimian

115 DKK

KARTOFFEL

Danske kartofler med stikkelsbær, ristede løg, løvstikke og røget ost

115 DKK

KARTOFFEL

Danske kartofler med stikkelsbær, ristede løg, løvstikke og røget ost

115 DKK

HØNSESALAT

Hønsesalat med brændt porre, syltet selleri, karse og sprød kyllingeskind

115 DKK

HØNSESALAT

Hønsesalat med brændt porre, syltet selleri, karse og sprød kyllingeskind

115 DKK

FISKEFILET

Sprød rødspættefilet med peberrodsremoulade, fennikel og dild

115 DKK

FISKEFILET

Sprød rødspættefilet med peberrodsremoulade, fennikel og dild

115 DKK

SVINENAKKE

Rosastegt svinenakke med rødbeder, syltede kirsebær, sennepscreme og ristede løg

115 DKK

SVINENAKKE

Rosastegt svinenakke med rødbeder, syltede kirsebær, sennepscreme og ristede løg

115 DKK

JULEFROKOSTMENU

Alle seks varianter af smørrebrødet serveret som platter til hele bordet. Fra 8 personer.

339 DKK

JULEFROKOSTMENU

Alle seks varianter af smørrebrødet serveret som platter til hele bordet. Fra 8 personer.

339 DKK

FROKOSTMENU

Den sædvanlige frokostmenu kan også bestilles i juleugerne: to stk. valgfri smørrebrød, en valgfri fadøl samt en valgfri snaps.

279 DKK

FROKOSTMENU

Den sædvanlige frokostmenu kan også bestilles i juleugerne: to stk. valgfri smørrebrød, en valgfri fadøl samt en valgfri snaps.

279 DKK