



JULEMENU

J U L E P L A T T E

2 slags sild

marinerede islandske sild & karrysild

Røget Laks

Store varmrøgede rejer

Ribbensteg & andesteg

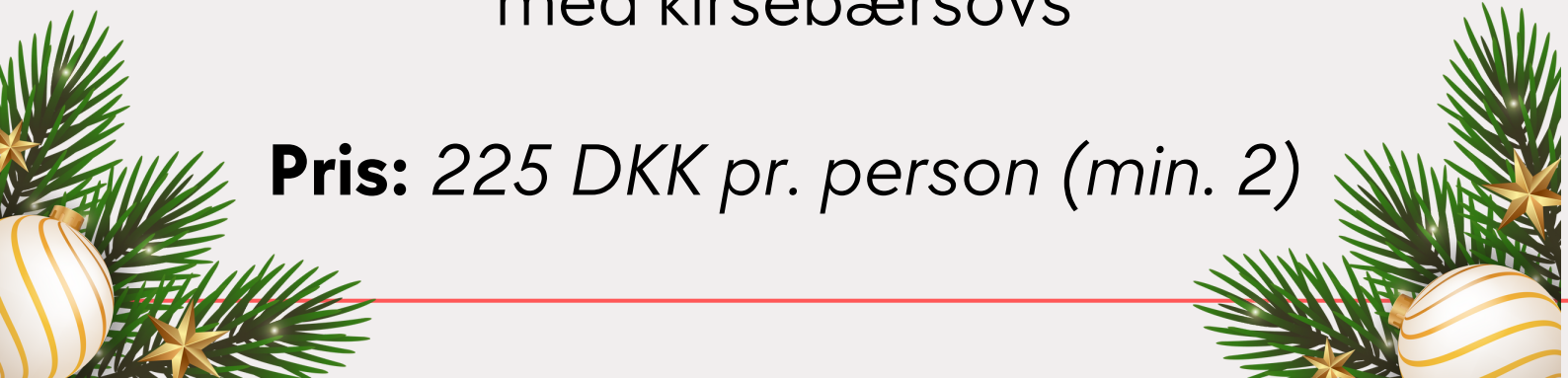
med brunede kartofler, rødkål & brun sovs

Julesalat

med granatæble

Risalamande

med kirsebærsovs



Pris: 225 DKK pr. person (min. 2)



3 - R E T T E R S

Forretter

Gammeldags modnet sild med allehånde &
syltet rødløg

Karrysild

Let røget æggesalat med bladselleri, kapers
& æbler

Hjemme gravad laks med rygeostcreme &
confiteret fennikel i saltet citron &
sennepsfrø med Jerusalemschips





Hovedretter

Sprødstegt andemedister med æble &
salvie

Andesauce smagt til med ribsgele &
kværnet peber

Sprødstegt ribbensteg med rødkål kogt
med kirsebæreddike & julens krydderier

Efterårssyltede grøntsager

Kartofler stegt i smør & timian

Cremede skorzonerrødder med
sennepsvinaigrette





Salater

Salat af vintergræskar & rødbeder pocheret
i blodappelsin & stjerne anis med krydrede
græskerner

Dessert

Risalamande med mandler & polynesisk
vanilje serveret med kirsebærsauce tilsmagt
med appelsinskal

Brød

Økologisk kernerugbrød &
ølandssurdejsbrød, serveret med pisket
økologisk smør

Pris

550 DKK pr. person





J U L E F R O K O S T B U F F E T

Retter

Kryddersild

Gravad Laks

Flæskesteg med rødkål

Medister

Skysovs

Grønlangkål

Kartofler

Brune Kartofler

Waldorffssalat





Dessert

Risalamande med kirsebærsovs

Pris

595 DKK pr. person





D R I K K E V A R E R

A la Carte

I bestiller løbende fra kortet. Vi har vin, øl, vand, glögg, drinks & cocktails

Ad Libitum

Ad libitum drikkemenu inkluderer:

Velkomstdrink + øl, vin & vand i 4 timer

Vi serverer rødvinen Nespolini Sangiovese

Hvidvinen er Nespolini Trebbiano
Chardonney

Pris

350 DKK pr. person