JULEMENU

PRISERNE ER FØR R2N-RABAT!

JULEPLATTE

JULEPLATTE

Kan bestilles fra 1 person. Nyd vores klassiske juleplatte med et udvalg af julens favoritter. Karrysild med rødløg og purløg; Stegt fiskefilet med remoulade; Kartoffel- og æggesalat med rejer; Flæskesteg med rødkål; Lun leverpostej med svampe og bacon; Frikadeller; Risalamande til dessert

195 DKK

JULEFROKOST 3-RETTERS

JULEFROKOST 3-RETTERS

Forretter: Gammeldags modnet sild med allehånde og syltet rødløg; Karrysild; Let røget æggesalat med bladselleri, kapers og æbler; Hjemme gravad laks med rygeostcreme og confiteret fennikel i saltet citron og sennepsfrø med Jerusalemschips. Hovedretter: Sprødstegt andemedister med æble og salvie; Andesauce smagt til med ribsgele og kværnet peber; Sprødstegt ribbensteg med rødkål kogt med kirsebæreddike og julens krydderier; Efterårssyltede grøntsager; Kartofler stegt i smør og timian; Cremede skorzonerrødder med sennepsvinaigrette. Salater: Salat af vintergræskar og rødbeder pocheret i blodappelsin og stjerne anis med krydrede græskerner. Dessert: Risalamande med mandler og polynesisk vanilje serveret med kirsebærsauce tilsmagt med appelsinskal. Brød: Økologisk kernerugbrød og ølandssurdejsbrød, serveret med pisket økologisk smør

550 DKK

JULEFROKOST BUFFET

JULEFROKOST BUFFET

Retter: Kryddersild; Gravad laks; Flæskesteg med rødkål; Medister; Skysovs; Grønlangkål; Kartofler; Brune kartofler; Waldorffssalat. Dessert: Risalamande med kirsebærsovs

595 DKK

DRIKKEVARER

A LA CARTE

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

AD LIBITUM

Ad libitum drikkemenu inkluderer: Velkomstdrink + øl, vin og vand i 4 timer. Vi serverer rødvinen Nespolini Sangiovese. Hvidvinen er Nespolini Trebbiano Chardonney.

350 DKK