



JULEBUFFET

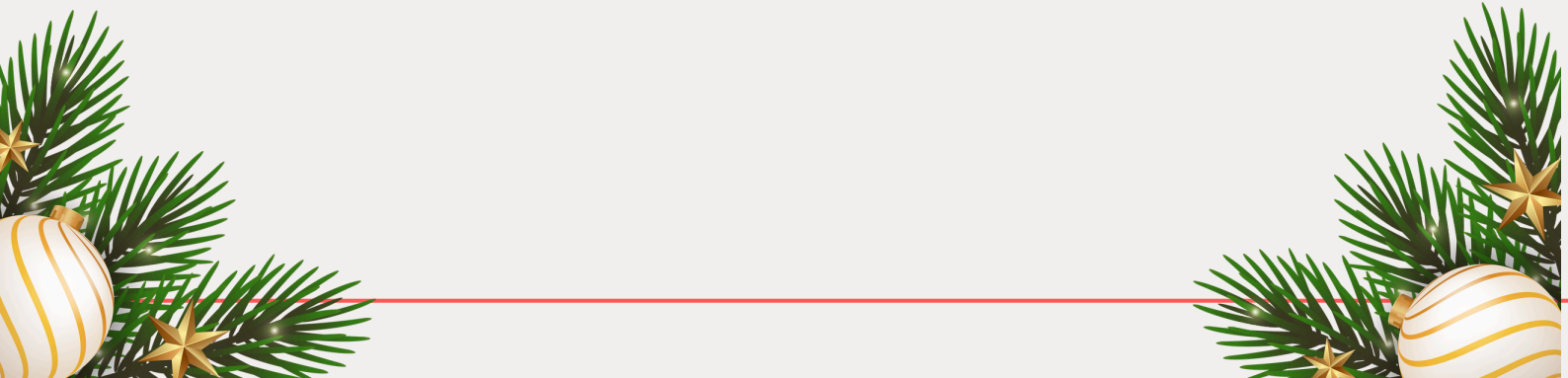
Serveres hver søndag frokost
fra den 17. November til og med den
29. december

Søndags julebuffet 399 DKK
Advents søndage 449 DKK

Børn 0-2 år: *gratis*
børn 3-10 år: 199 DKK

Ankomst mellem 11.30.- 14.30.

Lukker 17.00





DET KOLDE BORD

3 slags sild

kapers – creme fraiche - rødløg

Håndpillede rejer

skagenrører

Smilende æg

urte emulsion

Gravad regnbue ørred

rævesauce - dild

Kålsalat

med honning - appelsin - tyttebær -
valnødder





Hvidløgsbagte beder

pære - rygeost - boghvede - timian

Bulgur

fennikel - vindruer - persille - mynte

Kroens maltbrød

rugbrød – smør





DET LUNE BORD

Sprøde rødspættefileter

serveret med remoulade & citron

Kroens tarteletter på høns

fed flødesauce med muskatnød, ærter
og gulerødder

Helstegt puffet Porchetta

Kroens julemedister

med karamelliseret løg

Flødekartofler

med hvidløg - chili - muskatnød





Karamelliseret rødkål
appelsin - stjerneanis - kanel

Fedtede frikadeller

Leverpostej
stegte svampe – bacon

Mormor sauce
tilsmagt jul

Bearnaise sauce



O S T E B O R D E T
& S Ø D E S A G E R

**Udvalg af oste med sødt - surt -
sprødt - salt**

Lune æbleskiver
med marmelade, flormelis

Ris ala mande
med kirsebærsauce

Julesmåkager



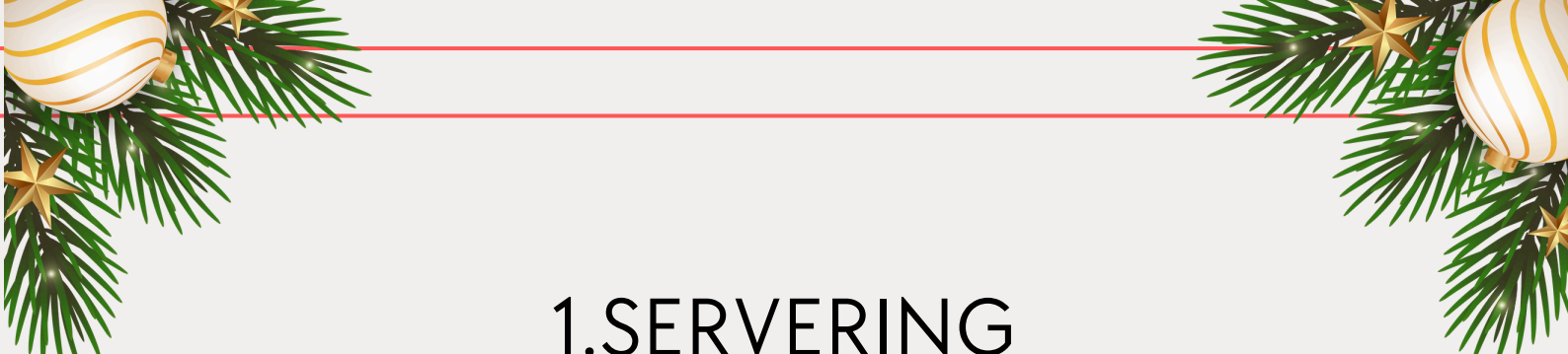


JULEMENU

STRANDMØLLEKROENS STORE JULEBORD

Serveres som share food på midten
af bordet

Pris: 499 DKK



1.SERVERING

Karrysild

fedt – kapers – creme fraiche - rødløg

Rødspættefilet

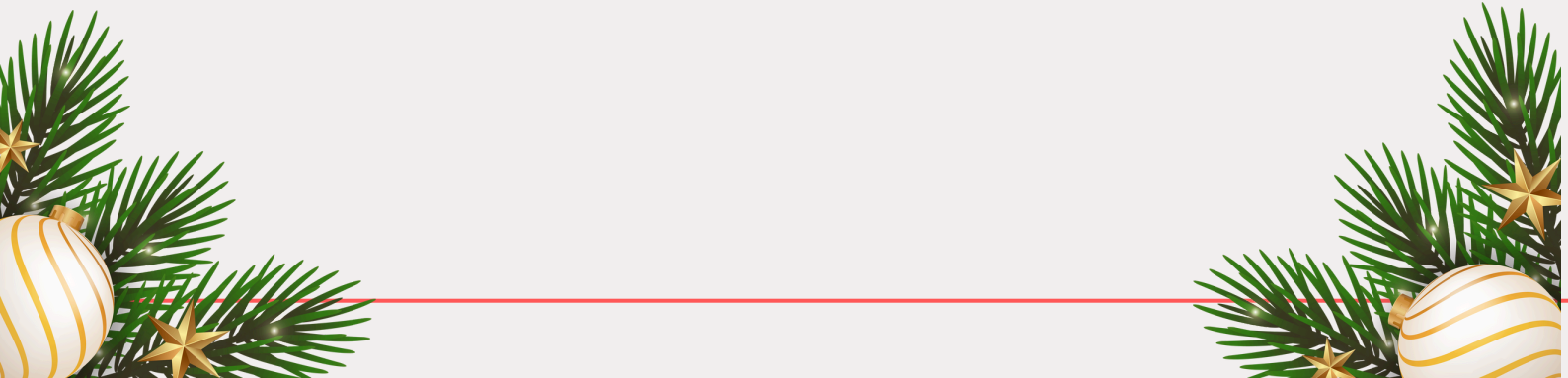
grønkålsremoulade - tyttebær - citron -
syltede rødløg - dild

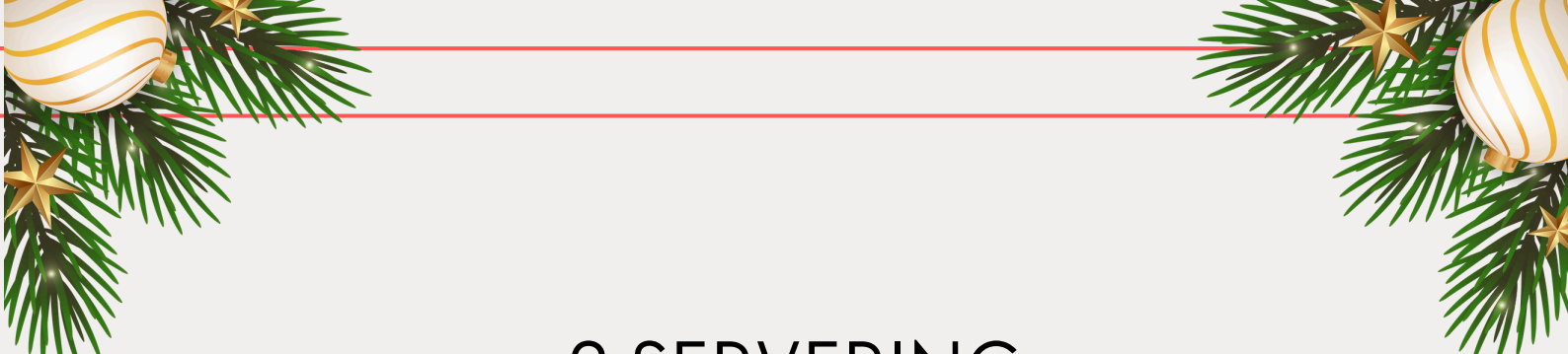
Gravad regnbue ørred

valnødder - rævesauce - dild

Lun leverpostej

røget marv - syltede rødbeder - bacon





2.SERVERING

Tartelet på høns, fed flødesauce
med muskatnød - ærter - gulerødder

Porchetta
puffet grissebasse - karamelliseret
rødkål - syrlig agurk - sennepsmayo -
julesauce

3.Servering

ris a la mande
med kirsebærsauce