JULEMENU

PRISERNE ER FØR R2N-RABAT!

THE WATERS JULEBORD

THE WATERS JULEBORD

min 2 personer, serveres ved bordet. Hjemmelavet karrysild med rødløg, æg, kapers og dild; Hjemmelavet stegt sild, med rødbede og peberrod og kapers; Fiskefilet med remoulade og urter; Hjemmelavet gravet laks dild og "rævesauce"; Confiteret andelår med svesker og rødkål; Lun ribbensteg med rødkål og agurkesalat; Klassisk Ris a la mandel med lun kirsebærsauce. (skal forudbestilles til aften)

550 DKK

3 RETTERS MENU

Mosaik af havørred serveret med nori-tang, cremet sauerkraut-sauce, shiso-tempura, yuzu-ørredrogn og persilleolie; Grillet oksemørbrad serveret med miso-rødbedepuré, grillede rødbeder, honning/balsamico-grillet julesalat, granatæblegelé og portvinssauce. eller Pocheret torskefilet serveret med jordskokkepuré, rosenkål og blomsterkål tilberedt i beurre monté, toppet med røget torskerognssauce; Hibiscus-is, hvid chokolademousse, pekannødde-praliné, æblecidersauce og hyldeblomstmarineret æblecrudité. serveres frokost og aften

650 DKK

Restaurant 2 Night

TILLÆG FOR RØGET ÅL MED LUN RØRÆG

125 DKK

TILLÆG FOR BRIE DE MAUX MED SYLTEDE PÆRE

75 DKK

SMØRREBRØD

HJEMMELAVET KARRYSILD MED RØDLØG, ÆG, KAPERS OG DILD

120 DKK

HJEMMELAVET STEGT SILD, MED RØDBEDE OG PEBERROD OG KAPERS

135 DKK

JULE KRYDDERSILD MED ÆG, KAPERS OG RØDLØG

120 DKK

FISKEFILET MED HJEMMELAVET REMOULADE, AGURKESALAT

155 DKK

RØGET ÅL MED LUN RØRÆG

235 DKK

HÅNDPILLEDE REJER PÅ TOAST MED MAYONNAISE, DILD OG CITRON

165 DKK

GRAVAD LAKS "RÆVEDRESING" OG SURBRØD

175 DKK

ROASTBEEF AF CHOKOLADE FODRET OKSEINDERLÅR MED SPRØDE LØG OG REMOULADE

145 DKK

RØRT OKSETATAR MED ESTRAGONMAYONNAISE OG SYLTET LØG

165 DKK

CONFITERET ANDELÅR MED RØDKÅL OG SVESKER

145 DKK

LUN RIBBENSTEG, GLAD GRIS MED RØDKÅL OG AGURKESALAT

145 DKK

BRIE DE MAUX MED SYLTEDE PÆRE OG FIGNER

125 DKK

ØVRIGE FROKOST

STEGT FOIE GRAS MED GASTRIK SAUCE OG BLANDET BÆR

180 DKK

RØRT TATAR AF OKSEINDERLÅR MED ÆGGEBLOMME

165 DKK

MOSAIK AF HAVØRRED SERVERET MED NORI-TANG,

160 DKK

GRILLET OKSEMØRBRAD SERVERET MED MISO-RØDBEDEPURÉ, GRILLEDE RØDBEDER, OG PORTVINSSAUCE

375 DKK

PARISERBØF, STEGT RARE MED KLASSISK GARNITURE

225 DKK

POCHERET TORSKEFILET SERVERET MED JORDSKOKKEPURÉ, ROSENKÅL OG BLOMSTERKÅL TILBEREDT I BEURRE MONTÉ, TOPPET MED RØGET TORSKEROGNSSAUCE

360 DKK

BRIE DE MAUX MED SYLTEDE PÆRE OG FIGNER

125 DKK

HIBISCUS-IS, HVID CHOKOLADEMOUSSE, PEKANNØDDE-PRALINÉ, ÆBLECIDERSAUCE OG HYLDEBLOMSTMARINERET ÆBLECRUDITÉ

125 DKK

CRÉME BRÛLEE MED VANILLEIS

125 DKK

RIS Á LA MANDE MED LUN KIRSEBÆRSAUCE

105 DKK