

# AMADEUS JULE MENU

Starter fra den 18. november

*Forret:*

*Carpaccio af kronhjort*

*serveret med parmesan, stilk kapers samt en balsamico-reduktion.*

*Hovedret:*

*Confiteret Andelår*

*Serveret med rødkål, nye knuste kartofler med urter, grillet grøntsager, butter-nut squash pure, hertil en rødvins andesauce.*

*Dessert:*

*Hjemmelavet ris ala mande med krisebærsauce*

*Kr. 350,-*

*Med vinmenu kr. 500,-*

*(retterne kan ikke byttes ud)*

Juleplatte Aften  
Starter fra den 18. november

Serveres som 3 serveringer.  
(skal forudbestilles)

Hjemmelavet marineret sild med kapers og rødløg.  
Stegte rødspætter med hjemmelavet remoulade.  
Halehængt Røget laks med citron, dild og peberrodcreme.

\*\*\*\*\*

Langtidsbraiseret ribbensteg.  
Confiteret and.

Ovenstående er selvfølgelig hjemmelavet og serveres med  
det klassiske danske julegarniture.

\*\*\*\*\*

Hjemmelavet risalamande med kirsebærsaube.  
Oste og frugt.

Kr. pr. person 275,-