



JULEFROKOST

fra 24 november 2023

THE WATERS JULEBORD (SERVERES VED BORDET)

Det Store julebord

Marineret sild med karrysalat, kapers og smilende æg

Lun stegt sild med syltede rødbeder og fennikel i peberrod

Paneret fiskefilet med hjemmelavet remoulade, agurkesalat

Gravad laks af skotsk Label Rouge laks, "rævedresing" og surbrød

Fransk andemedister med grønlankål og grov sennep

Roastbeef af chokolade fodret okseinderlår med sprøde løg og remoulade

Confit af canettelår med æbler og svesker syltede i Calvados

Lun ribbensteg, glad gris med hjemmelavet rødkål og agurkesalat

Ris á la mande med lun kirsebærsauce

Det lille julebord:

Marineret sild med karrysalat, kapers og smilende æg

Paneret fiskefilet med hjemmelavet remoulade, agurkesalat

Gravad laks af skotsk Label Rouge laks, "rævedresing" og surbrød

Roastbeef af chokolade fodret okseinderlår med sprøde løg og remoulade

Confit af canettelår med æbler og svesker syltede i Calvados

Den franske 3 retters julemenu

Vores franske køkkenchef Karim , har udvalgt 3 klassiske jule retter

Det stor julebord	600,00 DKK
Det lille julebord	375,00 DKK
Tillæg for røget ål med lun røræg	125,00 DKK
Den franske 3 retters julemenu	320,00 DKK

À LA CARTE

Marineret hjemmemodnet sild med karrysalat, kapers og smilende æg	105,00 DKK
Lun stegt sild med syltede rødbeder og fennikel i peberrod	115,00 DKK
Paneret fiskefilet med hjemmelavet remoulade, agurkesalat	155,00 DKK
Røget ål med lun røræg	195,00 DKK
Røget laks med flødestuvet spinat	175,00 DKK
Gravad laks "rævedresing" og surbrød	175,00 DKK
Fransk andemedister med grønlangkål og grov sennep	125,00 DKK
Det bedste fra anden med kompot af tørrede frugter	175,00 DKK
Roastbeef af chokolade fodret okseinderlår med sprøde løg og remoulade	125,00 DKK
Klassisk oksetatar	175,00 DKK
Confit af canettelår med æbler og svesker syltede i Calvados	145,00 DKK
Lun ribbensteg, glad gris med rødkål og agurkesalat	145,00 DKK
Ris á la mande med lun kirsebærsauce	95,00 DKK
Crème brûlée med hjemmelavet is	125,00 DKK