

Julebuffet

FORRETTER

Marineret sild krydder sild med løg, kapers, fedt og karrysalat

Gravad laks med sennepsdressing og frisk dild

Pandestegt rødspætte med urter, citron & remoulade

Hønsesalat med syltede tomater, sprød peberbacon & karse

Friskbagt brød og smør

Sylte med sennep og rødbeder

HOVEDRETTER

Flæskesteg med klassisk rødkål, julesovs og brunede kartofler

Langtidsbraiseret andelår glaseret med honning & appelsin

Serveres med frisk grønkål med ristede solsikkekerner & vinaigrette

Kalveculotte med flødekartofler

Kålpølser serveret med sønderjysk grønlangkål

Lun leverpostej serveret med champignon og bacon

DESSERT

Klassisk ris á la mande med lun kirsebørsauce

4 udvalgte danske oste m/hjemmesyltet tilbehør og kiks

Kr. 398,- pr. person

**Royal
Oak**



Gourmet Julemenu

FORRET

Havtaske m. musling & peberrods sauce og selleri puré

MELLEMRET

Svinekæber m. rodfrugter & kartoffel skum

HOVEDRET

*Krondyr filet m. pommes Anna, jordskokke puré, salt bagt rødbeder,
revet trøffel og sauce mystery*

OSTESORTIMENT

med figenkompot og ristede valnødder

DESSERT

Arme riddere m. blommekompot & vanilje is

3 retter. 398,- pr. person

4 retter. 448,- pr. person

5 retter. 498,- pr. person



**Royal
Oak**