



Julemenu – 3-Retters

Serveres torsdag, fredag og lørdag fra den 19. november kl. 18.00

Forret

Letgravet kammusling

Serveret med blomkålscreme, brunet smør med ristede hasselnødder, friske urter og sprøde rugflager

Mellemret

Cappacio af koldrøget andebryst

Havtorn, rødbede mayo, rygeostcreme, fricè og Mizuna

Hovedret

Rosastegt kronhjort

Med selleripuré, variation af rødbede, bagte skalotteløg, pommes Anna, syltede brombær og sauce på portvin og enebær

Ostesortiment – Sødt – Sprødt

Dessert

Risalamande fortolket

Vaniljeparfait med ristede mandler, syltede kirsebær og sprød hvid chokolade



3 retter kr. 399,-

4 retter kr. 448,-

5 retter kr. 528,-





Klassisk julebuffet

Serveres torsdag, fredag og lørdag fra den 19. november kl. 18.00

Kolde retter:

Stegt sild med æble/løgssalat
Gravad laks med sennepsdressing
Æg og rejer med mayonnaise
Pandestegt fiskefilet med remoulade og citron
Hønsesalat med bacon
Rugbrød, koldhævet brød og pisket smør

Varme retter:

Flæskesteg med klassisk rødkål, julesovs og brunede kartofler
Langtidsbraiseret andelår glaseret med honning & appelsin
Serveres med frisk grønkål med ristede
solsikkekerner & vinaigrette
Kålpølser serveret med sønderjysk Grønlangkål
Lun leverpostej serveret med champignon og bacon

Desserter:

Risalamande med kirsebærsauce
Udvalg af 3 danske oste



399,- pr. person

Min. 10 personer

**Kun mod
forudbestilling**

