

Julen 2020

Marinerede sild med karrysalat og æg.

Fiskefilet med hj. lavet remoulade, citron og rejer.

Leverpostej af frilandsgris m. bacon, svampe og hj. Syltet rødbeder.

Tarteletter med høns i asparges.

Svinekam m. råsyltet rødkål.

Medister af frilandsgris m. husets grønlangkål.

Husets Æbleflæsk.

Salat af vinterens kål og saltbakte rodfrugter, kamut og vinagrette.

Ris a l'amande med kirsebærsauce og brændte mandler.

Variationer af brød samt smør

Pris pr. kuvert kr. 225,00

Bemærk: Alle retter anrettes i portioner, så de er nemme at håndterer. De leveres kolde, med vejledning til de lune retter.

Der kan ikke ændres i menuen, men følgende kan tilkøbes á kr. 25,- pr. tilkøbt ret.

Tilkøb

Røget torsk m. julesalat og rugbrødsrasp

Sprængt kaløetern i rodfrugte creme.

Rielette af frilandsgris m. cornichon og grov sennep.

Kartoffelskål m. sprød salat, rosastegt andebryst og tyttebærcreme.

Kanel pannacotta m. figner og pistaciekrokant.

Mini landgangsbrød m. danske oste

Min. 10 kuverter