



CHRISTMAS APPETIT STYLE

JULEMENU

- SERVERES AF FLERE OMGANGE.

FROKOST MELLEM KL. 12.00-15.30 OG

AFTEN FRA KL. 17.30-21.30.

Kryddersild med æg, kapers, løg og dild
Rødbederimet laks med sennepscreme og karse
Andelevermousse med portvin og chips
Terrin af gris med cognac og skalotteløg
Sprød fisk med remoulade, citron og dild

Stegt sprængt andebryst med rødbede
Braiseret gris med Iberico flæskesvær, rødkål,
tranebær og valnødder
Grønkål med figner og kirsebærvinaigrette
Sauce bigarade og persillekartofler

Ris a la mande med ristede mandler
og lun kirsebærsaube



DKK 430 pr. person





CHRISTMAS APPETIT STYLE

CHRISTMAS MENU

SERVED IN MULTIPLE COURSES.

LUNCH BETWEEN 12:00 PM - 3:30 PM

DINNER FROM 5:30 PM - 9:30 PM.

Marinated herring with egg, capers, onion and dill
Beetroot cured salmon with mustard creme and cress
Duck liver mousse with portvin and crisp
Terrine of pork with cognac and shallots
Crispy fish with "remoulade", lemon and dill

Cured duck breast with beetroot
Braised pork with Iberico cracklings red
cabbage, cranberries and walnuts
Kale with figs and cherry vinaigrette
Sauce bigarade and parsley potatoes

"Ris a la mande" with roasted
almonds and cherry sauce



DKK 430 per. person

