

VINTERMENU

Forret

Akvavit gravad torsk på rødbedesalat, hertil ristet skinke og friterede kapers.

Eller

Anderillette med selleriremoulade og safran syltede kvæder.
Hertil ristet rugbrød.

Eller

Græskarsuppe med basilikumpesto og rugbrødschips.

Hertil brød og smør

Hovedret

And på asiatisk facon med orange bagt julesalat,
jordskokkepuré og kartoffelkager.

Eller

Flæskesteg af fritgående gris med æbler- sveske kompot, hertil
brune og hvide kartofler, sauce og confiteret rødkål.

Eller

Oksefilet med glaserede rødløg, syltede bøgehatte, saltbagt
selleri og Sauce Bordelaise. Hertil pommés Fondant.

Dessert

Hjemmelavet akvavit is med vanilje og marineret citrus.

Eller

Ris á la mande i fragilite, hertil tørrede kirsebær i kirsebærsirup.

Eller

Glaseret blodappelsin parfait med pigeoner i varme krydderier

Pris for 3 retter 349,- kr. inkl. moms

VINTERBUFFET

Sukkersaltet torsk med Rød Ålborg på bund af syltet rødbede julienne, hertil urtemayonnaise, friterede kapers og sprød skinke.

Andelevermousse på bund af syltede persillerødder og stegt hjertesalat. Hertil semidried blå druer og ristet brioche..

Gravad inderlår af gris, hertil hjemmelavet artiskok relish.

Langtidsstegt oksetyndsteg med ristede østershatte og ovnstegte kartofler, hertil dijonsauce.

Bagte jordskokker på vintersalater med emmentaler tern og brødchips.

Ostekage med nøddeknas og passionsfrugt.

Chokoladecake med mousse af rød appelsin.

Hjemmebagt brød og smør.

KR. 319 INKL. MOMS PR. KUVERT