

VINTER

Med vinterens magiske indtog og den kølige luft, er det med stor glæde, at vi præsenterer vores skræddersyede vintermenu, der er designet til at opfylde alle dine kulinariske ønsker og behov.

Hos os er fokus på lokal smag, sæsonens bedste råvarer og en unik oplevelse, der er skræddersyet til dig og din fejring.

Vi er her for at skabe en uforglemmelig madoplevelse, der passer præcis til dine ønsker og behov. Vores dedikerede team er klar til at imødekomme dine individuelle præferencer, allergier og diætkrav. Vi skræddersyr gerne menuen efter dine ønsker for at sikre, at du og dine gæster får den bedst mulige oplevelse.

Ring til mig, Susanne, på **tlf. 70281028**, og lad os tage en snak om din vintermenu. Lad os sammen skabe en magisk aften fyldt med lækker mad, hygge og gode minder. Vi glæder os til at høre fra dig!

Med varme hilsner,
Susanne

SE MENU PÅ DE NÆSTE SIDER

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 389,- kr. inkl. moms

-

VINTERBUFFET

Sukkersaltet torsk med Rød Ålborg på bund af syltet rødbede juliene,
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 nøddekern og passionsfrugt.

Chokoladekage med mousse af rød appelsin.

Hjemmebagt brød og smør.

KR. 349 INKL. MOMS PR. KUVERT