

Julefrokost

Hvide sild med zittauerløg, cremet karrysalat og karse

*

Kogt hønseæg med rejer og limemayonnaise

*

Varmrøget laksesalat fra egen rygeovn med marinerede rødløg og ærteskud

*

Valnøddepaté med syltede miniagurker

*

Skiver af ribbensteg med julesennep

*

Julemedister på hjemmelavet rødkål med honning og portvin

*

Hollandsk goudaost med vindruer

*

Ris a la mande med kirsebærsauce

Altid anrettet til en person

Julemedister kommer i en separat alubakke og skal varmes i ovn

139,- pr. person

Julegilde

Hvide sild med zittauerløg, cremet karrysalat og karse
*

Kryddersild med kapers
*

Kogt hønseæg med rejer og limemayonnaise
*

Varmrøget laksesalat fra egen rygeovn med marinerede rødløg og ærteskud
*

Valnøddepaté med syltede miniagurker
*

Fynsk æbleflæsk af Belle Boskoop med røget spæk
*

Skiver af ribbensteg med julesenep
*

Julemedister og frikadeller med hjemmelavet rødkål med honning og portvin
*

Hollandsk goudaost med vindruer
*

Ris a la mande med kirsebærsauce

Anrettet til en person

Julemedister, frikadeller og æbleflæsk kommer i separate alubakker og skal varmes i ovn

179,- pr. person