



GLÆDELIG

JUL



A TASTE OF CHRISTMAS

Hjemmelavede snaps

Prøv vores hjemmelavede snaps

Try our homemade snaps please ask the waiter

4 cl. 49 kr.

Traditional gløgg

med romrosiner og mandler

Homemade danish "gløgg" with rum raisins and almonds

65 kr.

JULEANRETNING

Serveres af flere omgange ved bordet til frokost og aften.

Traditional christmas menu - for lunch and dinner

Pris pr. person 395 kr.

De kolde

Marinerede julesild med rødløg, karrysalat og kapers
Stegte sild med henkogt rødløg og lun løgkompot
Gravad laks med klassisk rævesauce og frisk dild
Smilende æg med rejer, citron og mayonnaise

Pickled Christmas herring with red onion, curry salad and capers
Fried herring with pickled red onion and warm onion compote
Gravad salmon with classic dillsauce and fresh dill
Eggs with shrimps, lemon and mayonnaise

De lune

Smørstegt fiskefilet med hjemmelavet remoulade og citron
Sprødstegt ribbensteg med hjemmelavet rødkål
Sprødstegt andelår med appelsin og valnøddesalat

Butter-fried plaice with homemade remoulade and lemon
Crispy pork with homemade red cabbage
Crispy duck leg with orange and walnut salad

Ost og dessert

Danske oste med knækbrød og kandiserede nødder
Ris à l'amande med lun kirsebærsauce

Danish cheeses with crispbread and candied nuts
Ris à l'amande with warm cherry sauce

Alle anretninger bliver serveret m. lyst og mørkt brød - smør og fedt.

All dishes are served with light and dark bread, butter and fat