



Julefrokoster

*inkl. levende musik og dans
på følgende datoer:*

Fredag 23/11 - Lørdag 24/11

Fredag 30/11 - Lørdag 01/12

Fredag 07/12 - Lørdag 08/12

Menu

- Marineret sild ^m/ hjemmelavet karrysalat og rødløgskompot
Kanelsild ^m/ halve æg
Friskmarineret torskerogn i sherrylage og frisk timian
Indbagte rejespyd ^m/ chilidressing
Skærisingfilet (rullet) serveres med cremet pernod sauce, smagt til med estragon, hertil ægte vilde ris
Dampet laks bellevue
Lune laksemousser ^m/ hummersauce og revet trøffel
Håndpillede rejer ^m/ mayonnaise
-
- Tarteletter ^m/ høns i asparges
Julemedister ^m/ grønlangkål og brunede kartofler
Hjemmelavet sylte ^m/ rødbeder og sød sennep
Kam af gris hertil hjemmelavet rødkål og asier
Rosastegt canadisk oksefilet ^m/ flødekartofler
Mørbradbøffer af gris i Nolly Prat sauce ^m/ champignoner og perleløg, samt rosmarin
Lun æbleflæsk ^m/ ferske flæsketern
Canapé ^m/ 2 slags andebryst stegt og sprængt
Tapasbræt ^m/ krondyrpølse, ølpølse (fra Ormstrup Gods) og Fyensland skinke, hjemmelavet røget dyrekølle hertil oliven, saltmandler, pesto og cornichon
-
- Oste fra lokale mejerier samt udenlandske oste
Ris a la mandé ^m/ lun kirsebærsauce
Frugtsalat ^m/ chokoladestykker
Slikfade
Marcipankage overtrukket ^m/ chokolade
Brød, smør og kiks

kr. 425,-