

Menu 1: Pris/Price 395,-

Hvide sild og krydret røde jule sild serveret med hjemme bagt rugbrød med smør og fedt

-

Saltedtlaks med surdejs brød, krydder urt salat og ristet kommen

-

Fugle lever parfait med bitter, appelsin salat og sprødt skind

-

Vælg en af følgende

Beriberi andebryst / flæske steg / medister pølse

med syltet rødkåls salat, aspargeskartofler, stuede grønkål og sovs

Vegetarisk alternativ – Grydestegt blomkål med sorte oliven, friske urter og citron

-

Ris allemande med varm kirsebær sauce

White herring and spiced Christmas herring with homemade ryebread, butter and fat

-

Cured Salmon with sourdough bread, herb salad and roasted cumin

-

Bird liver parfait with bitter orange salad and crispy skin

-

Choose between the following

Beriberi duck breast, Roasted pork, medister sausage

With pickled red cabbage, asparagus potatoes, green kale and gravy

Vegetarian alternative – Pot roasted cauliflower with black olives, fresh herbs and lemon

-

Ris allemande with warm cherry sauce

Menu 2: Pris/Price 500,-

Hvide sild og krydret røde jule sild serveret med hjemme bagt rugbrød med smør og fedt

-

Saltet laks med surdejs brød, krydre urte salat og ristet kommen

-

Fugle lever parfait med bitter, appelsin salat og sprødt skind
Sylte fra hindsholm med sennep

-

Vælg en af følgende

Beriberi andebryst / flæske steg / medisterpølse

med sylted rødkåls salat, aspargeskartofler, stuves grønkål og sovs

Vegetarisk alternativ – Grydestegt blomkål med sorte oliven, friske urter og citron

-

Stilton med sylted svesker og ristet rugbrød

-

Ris allemande med varm kirsebær sauce

White herring and spiced Christmas herring with homemade ryebread, butter and fat

-

Cured Salmon with sourdough bread, herb salad and roasted cummin

-

Bird liver parfait with bitter orange salad and crispy skin

Brawn from Hindsholm with mustard

-

Choose between the following

Beriberi duck breast, Roasted pork, medister sausage

With pickled red cabbage, asparagus potatoes, green kale and gravy

Vegetarian alternative – Pot roasted cauliflower with black olives, fresh herbs and lemon

-

Stilton cheese with pickled prunes and roasted ryebread

-

Rice pudding with warm cherry sauce