

Menu 1: Pris/Price 395,-

Hvide og krydrede røde sild, serveret med hjemmebagt rugbrød med smør og fedt

-

Gravad laks med surdejsbrød, krydderurtesalat og ristet kommen

-

Fugleleverparfait med bitter appelsinsalat og sprødt skind

-

Vælg en af følgende:

Berberie andebryst/flæskesteg/medisterpølse

med syltet rødkålssalat, aspargeskartofler, stuvet grønkål og sauce

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

-

Risalamande med varm kirsebærsauce

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:

Berberie duck breast / Roasted pork / Medister sausage

Served with pickled red cabbage, asparagus potatoes, green kale and gravy

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

-

Risalamande with warm cherry sauce

Menu 2: Pris/Price 500,-

Hvide og krydrede røde sild, serveret med hjemmebagt rugbrød med smør og fedt

-

Gravad laks med surdejsbrød, krydderurtesalat og ristet kommen

-

Fugleleverparfait med bitter appelsinsalat og sprødt skind
Sylte fra Hindsholm med sennep

-

Vælg en af følgende:

Berberie andebryst/flæskesteg/medisterpølse

med syltet rødkålssalat, aspargeskartofler, stuvet grønkål og sauce

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

-

Stilton ost med syltede svesker og ristet rugbrød

-

Risalamande med varm kirsebørsauce

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

Berberie duck breast / Roasted pork / Medister sausage

Served 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

-