

JUL I RESTAURANTEN

MIN. 5 PERSONER

JULEBORD

(serveres både frokost og aften)

Skovlyst julesild og karrysild med æg, kapers og løg
Panerede rødspættefileter med citron og remoulade
Skovlyst julelaks med røvesauce

Stegt andebryst med honning/havtorn marinade og grønkål
Medister ristet i maltsmør med grønlangkål
Ribbensteg med rødkål, syltede agurker, samt grov sennep
Æbleflæsk

Ris a la mande med kirsebærsauce

Frokostbordet bliver serveret med fedt, smør, lyst og mørkt brød.

335,- kr. pr. person / børn (2-12 år) 155,- kr.

Tilvalg til julebordet

Æg og håndpillede rejer med urtemayo 30,-

Rejesalat 30,-

Frikadeller med syltede rødbeder 20,-

Malt glaceret skinke med grov sennep 25,-

2 slags danske oste med svesker i Stout 20,-

Tarteletter med hopballemølle kylling og jordskokker 30,-

Ved tilvalg laves det til alle, klan ikke deles op.

3 RETTERSJULEMENU

Malt graved hellefisk med lun græskarpure, friterede jordskokker samt persilleolie

Filet og bryst af dansk landgris hertil pommes anna med hasselnødder, kastanjepure bagt rødbede samt syltede tranebær og sauce lavet på julebryg

Ris a la mande med kirsebærsauce

350,- kr. pr. person / børn (2-12 år) 165,- kr.

SERVERES I RESTAURANTEN FRÅ 11. NOVEMBER - 22. DECEMBER

PÅKKE 3

Velkomst: Lille julebryg
Julefrokostbord, med mandelgave
8 forskellige håndbryggede øl, husets vin og læskedrikke ad libitum i 3 timer øl
Kaffe og the
625,- pr person

PÅKKE 4

Velkomst: Lille julebryg
3 retters julemenu, med mandelgave
8 forskellige håndbryggede øl, husets vin og læskedrikke ad libitum i 3 timer øl
Kaffe og the
640,- pr person

*Pakkerne i restauranten skal forudbestilles og kan ikke bestilles til senere end kl 13.00 i frokosten
og kl. 19.00 til aften*

SERVERES I RESTAURANTEN FRÅ 11. NOVEMBER - 22. DECEMBER