

Julefrokost

PÅ UNDER URET

3 RETTERS JULEFROKOST

Få dejlige tallerkenanretninger til jeres næste julefrokost!

FORRET

Hvide sild i æbleeddike-/honninglage med tørrede limeblade og syltede sennepskorn.
Marinerede sild vendt med krydret karrycreme, æble, cornichoner og puffedede kapers.
Paneret rødspættefilet med grov remoulade, aromatisk karse og grillet citron.
Varmrøget laks med peberrodsskum, tyttebær, fennikel og friséesalat.

HOVEDRET

Kalkunbryst i sticky marinade med brun farin, soya, ingefær og appelsin.
Confiterede andelår med spicy chutney af blomme, æble og kastanier.
Dansk ribbensteg med sprøde svær.
Små kartofler ristet med brunet smør, timian og hasselnødder.
Hjemmesyltet rødkål med gastrik, stjerneanis og kanel.
Crønkålssalat med honningristede valnødder, pære, syltede solbær og pæreeddikevinaigrette.

DESSERT

Klassisk risalamande med kirsebærsauce tilsmagt med rom, hertil karamelliserede mandler og kanelkiksecrumble.

JULEFROKOST TIL 335,-
INKL. VIN & ØL AD LIBITUM 485,-

FREDAGE & LØRDAGE FRA 22. NOVEMBER TIL 14. DECEMBER