

JUL & NYTÅR 2018

NYTÅRSMENU

(Min. 2 kuverter)

FORRET:

Laksesalsa anrettet på pandekage
m/hjemmerørt creme fraiche dressing

HOVEDRET:

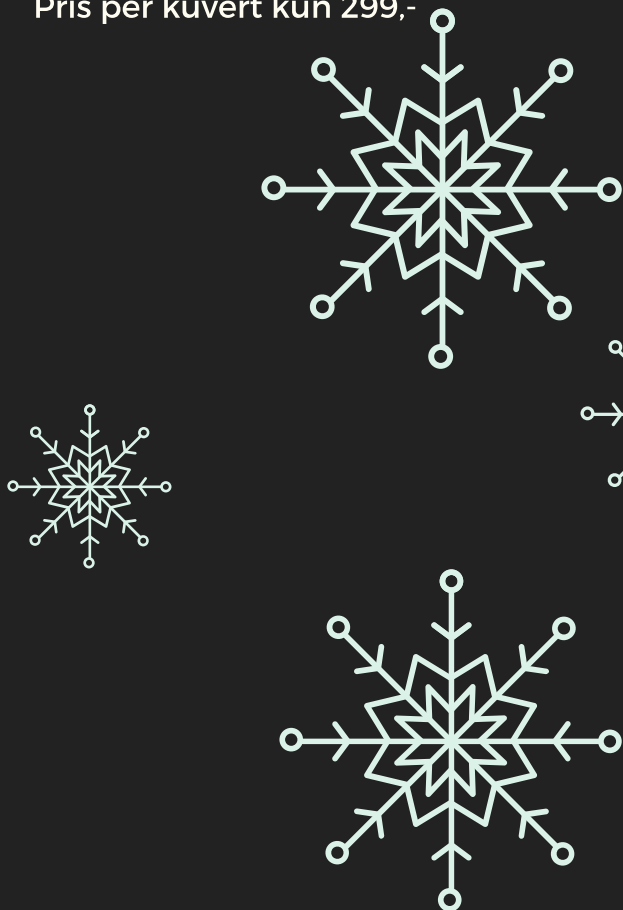
Tournedos af oksemørbrad (200 gr.)
hertil Gratin Dauphinoise,
bagte grøntsager og rødvinssauce

(Opgradering fra oksemørbrad til steak
udskåret af filét fra australsk Wagyu
kobe kød + 249,-)

DESSERT:

Chokoladecake med chokolademousse
overtrukket m/ganache. Hertil hindbær
puré

Pris per kuvert kun 299,-



JULEFROKOST

(Min. 12 kuverter)

Hvide og røde sild med karrysalat og løg
½ æg med rejer og tomat

Fiskefilét med remoulade og citron

Lun leverpostej med bacon og champignon

Ribbensteg med rødkål

Glaseret skinke m/grønlangkål og brunede
kartofler

Pris per kuvert kun 110,-

Tilkøbsmuligheder:

Røget laks med slikasparges og røræg	29,-
Kold håndskåret roastbeef med tilbehør	25,-
2 stk tarteletter med høns i asparges	25,-
Frikadeller, medister og brunede kartofler	25,-
Mørbrad bøf med champignon a la crème	29,-
Ris almande med kirsebærsauce	29,-
3 slags oste med druer	29,-
Brød, kiks og smør	25,-

