

JUL I RESTAURANTEN 2021

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 rævesauce og fennikel

Sprængt andebryst med syltede tyttebær og
Medister med æble og timian 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,-

Stegt sild med bløde løg 25,-

Frikadeller med syltede rødbeder 20,-

2 slags danske oste med svesker i Stout 40,-

Tarteletter med hopballemølle kylling og jordskokker 30,-

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

JULEBORD SKÅL BESTILLES 3 DAGE I FORVEJEN

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

SERVERES I RESTAURANTEN FRÅ 12. NOVEMBER - 23. DECEMBER

4 RETTER SÆSONMENU NOVEMBER OG DECEMBER

Jomfruummerbisque – selleri – brunet smør – syltet citron

Fasanbryst og lår - kastanjer - karamelliseret kartoffelfondant – bølgehatte –
græskar – sauce tilsmagt julebryg

2 slags unika oste - rugflager -
Skovlyst sensommerhonning

Ris a la mande med kirsebærsaube

2 retter 285,- 3 retter 365,- 4 retter 415,- pr. person / børn (2-12 år) 165,- kr.

PÅKKE 4

Velkomst: Lille julebryg

3 retter menu 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 min 3 dage før og kan ikke bestilles til senere end kl.
13.00 i frokosten og kl. 19.00 til aften*

SERVERES I RESTAURANTEN FRÅ 12. NOVEMBER - 23. DECEMBER