

Julebord

(serveres både frokost og aften)

Skovlyst julesild og karrysild med æg, kapers og løg
Sæsonens fladfisk, paneret og pandestegt hertil remoulade og citron.
Skovlyst julelaks med rævesauce og fennikel

Confit af andelår, paneret, friteret og serveret med tranebær kompot
Medister med æble og timian hertil grønlangkål
Ribbensteg med rødkål, syltede agurker, samt grov sennep
Æbleflask

Risalamande med kirsebærsauce

Frokostbordet bliver serveret med fedt, smør, lyst og mørkt brød.
375,- kr. pr. person / børn (2-12 år) 187,- kr.

Julebordet serveres til min 5 personer.

Frokostbord II

Bygotto med svampe og syltede tyttebær
Skaldyrssalat med urter og citron.
Graved okseinderlår med brombær og brøndkarse.

Kroketter med okse hertil urtemayo
Dyrekølle med bagt græskar
Edemamepate med syltede rødløg og urter.
Bagt hvid fisk med pesto.

Æbletrifli eller 3 danske oste
(desserten skal vælges på forhånd og er til alle gæster)

Frokostbordet bliver serveret med smør, lyst og mørkt brød.
365,- kr. pr. person/ børn (2-12 år) kr. 182,-

Frokostbord II serveres til min 8 personer.

Frokostbordene serveres i tre ombæringer på bordet og er anrettet i skåle og på fade.
Frokostbordene skal bestilles 3 dage i forvejen.

Dette menukort gælder fra den 4. november – 30. december
Vi tager forbehold for menu - og prisændringer, samt udsolgte varer.
Oplys venligst allergener til tjeneren, så køkkenet kan tilpasse retterne.