

Jul som take away 2023

Julebordet skal bestilles til min. 4 personer og 3 dage i forvejen.

Julebord

Skovlyst julesild med løg og friterede kapers.

Karrysild med æg, kapers og løg.

Sæsonens fladfisk, paneret og pandestegt hertil remoulade og citron.

Skovlyst julelaks med rævesauce.

Kroketter af andelår og kantareller, serveret med tranebærkompot.

Medister med æble og timian hertil syltede rødbeder.

Ribbensteg med rødkål og sennep.

Æbleflask.

Risalamande med kirsebærsauce.

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

395,- kr. pr. person / børn (2-12 år) 197,5- kr.

Juleanretning

(laves både frokost og aften)

Julesild med løg og syltede kirsebær

Øko. æg med rejer og urtemayo.

Sæsonens fladfisk, paneret og pandestegt hertil remoulade og citron.

Ribbensteg med sennep og rødkål.

Medister med syltede rødbeder.

Hønsesalat af Rokkedahl kylling rørt med karry, bagt selleri og æbler.

Tilvalg til julebordet

Æg og håndpillede rejer med urtemayo 38,-

Hønsesalat af rokkedal kylling 25,-

Rejesalat 38,-

Frikadeller med syltede agurker 25,-

Malt glaseret skinke med grønlangkål 25,-

2 slags danske oste med svesker i Stout 30,-

Tarteletter med kylling fra rokkedal og jordskokker 35,-

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

Serveres i restauranten fra lørdag 6/11 til og med den 30/12