

JULE MENU 2024

FORRET

Surdejsbrød og rugbrød fra Perron (1)

Karrysild med æble, syltede løg, cornichoner, kapers og karse (1)(3)

Vegetar: Bagte gule beder

Hønsesalat med stegte svampe, grov sennep og friske urter (1)(3)

Vegetar: Persillerødder

Graved laks med dild, rygeostecreme, syltede ribs og saltet agurk (2)

Vegetar: Råsyltet rødbeder

HOVEDRET

Confiteret sprødt andelår med appelsin og varme krydderier

Vegetar: Braiserede butternut squash

Andesauce

Vegetar: Appelsin sauce

Den klassiske rødkål toppet med revet appelsinskal og røgede mandler

(4)

Grønkåls salat med grillede løg, tyttebær, ristede rugkerner og æble

vinaigrette (1)

Ristede kartofler med timian (2)

DESSERT

Risalamande med kirsebærsauce og ristede mandler (2) (4)

Menuen er økologisk
Der kan forekomme ændringer i menuen

Allergener:
(1) gluten (2) laktose (3) æg (4) nødder

CHRISTMAS MENU 2024

STARTER

Sourdough and rye bread from Perron (1)

Curry herring with apple, pickled onions, cornichons, capers and cress
(1)(3)

Vegetarian: Baked yellow beetroot

Chicken salad with fried mushrooms, coarse mustard and fresh herbs
(1)(3)

Vegetarian: Parsley roots

Graved salmon with dill, smoked cheese cream, pickled currants and
salted cucumber (2)

Vegetarian: Raw pickled beetroot

MAIN

Confit crispy duck leg with orange and warm spices
Vegetarian: Braised butternut squash

Duck sauce

Vegetarian: Orange sauce

The classic red cabbage topped with grated orange zest and smoked
almonds (4)

Kale salad with grilled onions, cranberries, roasted rye kernels and apple
vinaigrette (1)

Roasted potatoes with thyme (2)

DESSERT

Risalamande with cherry sauce and roasted almonds

The menu is organic.
Changes to the menu may occur

Allergens:
(1) gluten (2) lactose (3) egg (4) nuts