

Julebuffet - sælges frem til 22. december

Menu: 295,- kr. pr. person (min. 10 kuverter)

Marinerede islandske sild med løg og kapers

- Saltede islandske sild i eddikelage anrettet med rødløg og kapers

Orientalisk karrysild med æbler og peberrodssalat

- Dressing af løg, karry, limeblade og ingefær. Serveret med æblesalat med peberrod

Hjemmerøget laks med selleriremoulade

- Østersølaks saltet og letrøget, anrettet i skiver med groftskåret knoldselleri vendt i dressing med friske urter

Vildtpaté tilsmagt med cognac

- Malet vildtkød marineret med portvin og cognac. Tilsmagt med enebær og spæk

Dansk kamsteg med sprød svær, stegt med nellike

- Kamsteg stukket med nelliker og stegt saftig og sprød

Confiteret andelår med rødkål og tørrede figner

- Fedtkogte andelår stegt sprøde, serveret med rødkål kogt med figner

Luftig ris à l'amande med hjemmelavet kirsebærsaube

- Klassisk ris à l'amande og kirsebærsaube tilsmagt med polynesisk vanilje og rom

Sprød chokoladecake med honning og mandler

- Rig chokoladecake efter fransk opskrift med honning, krydderier og mandler

Tilkøb à 35,- kr. pr. person

Stegte sild med bløde løg og grov sennep

- Sildefileter let penslet med sennep og honning og stegt

Stegt paneret rødspætte let med grov remoulade

- Frisk paneret rødspætte let med grov remoulade

Æg og rejer med hjemmerørt mayonnaise og dild

- Kogt æg med pillede rejer og hjemmerørt mayonnaise

Roastbeef af kalveinderlår med grov senneps pickles

- Langtidsstegt kalveinderlår med sennepssyltede rodfrugter

Glaseret og røget skinke med flødestuvet spinat

- Skinke af dansk gris med flødestuvet spinat

Mørbradbøf af frilandsgris med løgkompot og timian

- Saftig bøf af svinemørbrad med syltede løg og timian

Dansk brie med druer og knækbrød

- Dansk gårdbrie med druer og rugflager

Blå kornblomst med syltede abrikoser

- Osten som vinder over andre blå oste fra hele verden

Frisk frugt og nødder

- Frugtfad med nødder, druer og pigeon æbler

Rugbrød og formbrød med krydderfedt og smør

- Hjemmebagt rugbrød og formbrød med krydderfedt og smør