

Julemenu 2017

(1 november – 22 december)

Snacks – Aperitif 135,-

Gløgg tiff – Svampetoast med grøn mayonnaise – Urtesaltede mandler

Menu

Røgsaltet laks

med hvide radiser og fed økologisk crème fraîche

Stegt kammusling med grønkål i variation og knust hasselnød

Stegt kammusling

med grønkål i variation og knust hasselnød

Signatur ret Pighvar

i sprødt maltbrød med håndpillede rejer og agurk

Rosastegt andebryst

med tærte med gæret rødkål, syltede figner og confit af lår sauce
tilsmagt med juleparfume og kartoffelfondant

Syltede kirsebær

og hvid chokolade bavaroise med grød ris og knas

Pris

3 retter/395,-

4 retter/475,-

5 retter/550,-

Tillæg for 3 danske oste med tilbehør 125,-