

AFTENMENU

DET ER VIGTIGT FOR OS AT...

Vores brød består af friskkværnet rug, ølandshvede og vårhvede fra Herslev
- malet på egen stenkværn.

Silden er gammeldags modnet i 6-12 måneder og fra den nordatlantiske sildestamme.

Vores laks er fra Island og er koldrøget over bøgetræ.

Kyllingen er fra Gråsten og kødet fra vores gode venner på Grambogård.

Vi i takt med sæsonen selv fouragerer urterne til snapsen og til en stor del af kortets retter.

JULEMENU

SKAL BESTILLES AF ALLE I SELSKABET (PRIS PR. PERS.)

7 retters menu i 4 serveringer med
Aamanns julefavoritter

To gode sild

—

Family Style

Hønsesalat, koldrøget Islandsk laks
og oksetatar

—

And med rødkål, græskar
og appelsinsauce

—

Ris a la mande

525,- pr. pers.

+ 4 gode glas vin **450,- pr. pers.**

SMØRREBRØD

—

Gl. dags modnet sild med hjemmebrændt karry,
æblekompot, løg, karse og æg

105,-

*Lune stegte sild med rygeost,
løg og urter

120,-

Smørstegt rødspætte med håndpillede rejer
og mayonnaise

155,-

Hønsesalat med syltede græskar, bøgøhatte,
kål og sprød kylling

120,-

*Leverpostej af gris med hybenrose,
rødbeder og bacon

120,-

AFTENMENU

A LA CARTE

SNACKS

—
Østers
(pris pr. stk.)
30,-

FORRETTER

—
Rejecocktail med kulmule og rosenkål
105,-

Strandkrabbebisque med kammusling og fennikel
115,-

Tatar af okseinderlår med syltede bolchebeder,
peberrodemulsion, løg og chips
95,-

HOVEDRETTER

—
Pighvar med beurre blanc,
spinat og blomkål
245,-

Gammeldags oksesteg med sort trompet sauce,
kartoffel og spidskål
210,-

And med rødkål, græskar
og appelsinsauce
195,-

OST

—
Udvalg af nordiske oste
med tilbehør
40,- pr. stk.

DESSERT

—
Aamanns ris a la mande
90,-

Chokolade, vaniljeis
og blåbær
95,-

1921 petit fours
45,-

DEN FULDE OPLEVELSE

Bestilles af hele selskabet

Velkomstdrink
7 retters julemenu
(se specifikationer i aftenmenuen)
Vinmenu á 4 glas
Vand ad libitum
Kaffe / te
Petit fours

1100,- pr. pers.
(min. 2 pers.)

THE FULL EXPERIENCE

Ordered by the whole table

Aperitif
7 course Christmas Menu
(view specifics in the evening menu)
Four glasses of wine
Water ad libitum
Coffee / tea
Petit fours

1100,- per pers.
(min. 2 pers.)