

AFTENMENU

VI ANBEFALER AT STARTE MED EN COCKTAIL OG SNACKS

COCKTAILS

- **Aamanns Spritz** Snaps, sirup, mousserende vin, danskvand
110
- Aamanns Kir Royale** Sirup, mousserende vin
110
- White Moldavian** Snaps, kaffelikør, mælk
90
- Enebærsnaps & Tonic** Eller klassisk GT
90
- Stormy 1921** Snaps, Ginger beer, lime
90
- Flyversjus** Snaps, citronvand
90

SNACKS

- Chips og mayonnaise
30
- Dagens snack
30

VORES JULEFAVORITTER

BESTIL VENLIGST MENUEN TIL HELE SELSKABET

- Snack
—
Gl. dags modnet sild med hjemmebrændt karry,
æble, løg, karse og æg
—
Family Style
Hønsesalat, koldrøget islandsk laks og oksetatar
—
Stegt and med rødkål, kartofler og
appelsinsauce
—
Ris a la mande

6 retter + snack til 495

+ 4 glas vin 345

(Priser pr. person)

VORES JULEMENU

BESTIL VENLIGST MENUEN TIL HELE SELSKABET

- Snack
—
Rimmet helleflynder med østers, rosenkål,
ramsløgskapers, dild og rugchips
—
Tatar af okseinderlår med rødbeder, kapers og
Krystal Karl mayonnaise
—
Brændt løgsuppe med jomfruhummer og
citrontimian
—
Stegt and med rødkål, kartofler og
appelsinsauce
—
Ris a la mande

5 retter + snack til 525

+ 5 glas vin 395

(Priser pr. person)

DEN KOMPLETTE OPLEVELSE

- Hjemmelavet cocktail
Vores 5 retters julemenu
Afstemt vinmenu
Vand ad libitum
Kaffe eller te
Petit fours

950 pr. person

(Minimum 2 personer)

Med forbehold for ændringer i menuen.

Firma kreditkort (udstedt i og udenfor EU) samt private kreditkort (udstedt udenfor EU) vil blive pålagt et gebyr.

AFTENMENU

VI ANBEFALER TRE TIL FEM A LA CARTE VALG PR. PERSON

RETTER

—

Østers, 3 stk. serveret
'au natural', granskudvinaigrette og æblegranité

85

Rimmet helleflynder med østers, rosenkål, ramsløgskapers, dild og rugchips

105

Tatar af okseinderlår med rødbeder, kapers, Krystal Karl mayonnaise og sprødt rugbrød

95

Brændt løgsuppe med jomfruhummer og citrontimian

125

Jordskokker, svampe, perlebyg, trøffel skovsyre og hasselnødder

105

Pocheret laks med brøndkarse, hollandaise og ovnbagt blomkål

140

Stegt and med rødkål, kartofler og appelsinsauce

135

Glaseret frilandsgris med svesker, savoykål, æbler og flæskesvær

135

SMØRREBRØD

—

Små kartofler med peberrodscreme, syltede sennepsfrø, chips og karse

75

Koldrøget islandsk laks med fennikel, æbler, purløg, dildmayonnaise og ristede mandler

115

Smørstegt rødspætte med håndpillede rejer, syltede tomater og mayonnaise

130

Hønsesalat med græskar, grønkål, bacon og Karl Johan svampe

105

OST

—

Udvalg af 3 nordiske oste serveret med rugbrød med tørret frugt og marmelade

95

DESSERT

—

Ris a la mande

90

Chokolademousse og solbær

90

1921
petit fours

45

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