

# AFTENMENU

## kroklassikere

### START MED EN COCKTAIL

“Flyversjus”  
økologisk citronvand og citronsnaps

75

“Stormy”  
lemonade, snaps og ginger beer

85

Gin & Tonic  
Hendrick’s gin, tonicvand og agurk

90

### AAMANNS JULEFROKOST

*Minimum to personer.*

Gravad laks  
rævesauce

Smørstegt rødspætte  
tatarsauce

Hønsesalat  
sprød skind

Ribbensteg  
rødkål og svær

And  
grønkål og kirsebærvinagrette

Ris a la mande  
kirsebærsauce

425 (pr. person)

Tilføj  
vores kartoffelmos  
55 (pr. person)

### AAMANNS HJEMMELAVEDE SNAPS

Spørg til vores udvalg af sæsonsnapse

3cl 55

AAMANNS JULESNAPS  
3cl 75

SNAPSESMAGNING  
4 forskellige til 165

### VINSAMMENSÆTNING

Vi sammensætter fire glas tilhørende vine  
ud fra den valgte menu.

325 (pr. person)

Lad os vide, hvis du har allergi eller  
særlige kostbehov, vi skal tage hensyn til.

## A LA CARTE

Vi anbefaler tre retter pr. person.

Vi anbefaler vores  
kartoffelmos som  
tilbehør til den  
gammeldags oksesteg

### GRAVAD ISLANDSK LAKS

rævesauce, mayonnaise, appelsin,  
julesalat og rugkrummer

115

### \*RIBBENSTEGSSANDWICH

rødkål, agurker, brunede kartofler,  
kirsebær og svær

115

\*BØRNENES  
Favoritter

### BLOMKÅLSGRATIN

trøffel, brød og modnet ost

115

### \*GAMMELDAGS OKSESTEG

tyttebær, karamelliserede løg  
og selleripuré

120

### RØRT TATAR AF OKSEINDERLÅR

syltet rødbede, kartoffelspåner, kapers,  
karse og sennepsemulsion

115

### \*KARTOFFELMOS

citrus, smør og en masse urter

75

### TO DANSKE OSTE

smørstegt rugbrød  
og bærflæsk

85

### KRYDDERKAGE

citrus, muscovado, vaniljeis  
og krydret sirup

95

### RIS A LA MANDE

kirsebærsorbet og  
crunchy mandel

95