

JULEMENU

Menuen serveres i 3 serveringer family style

Hjemmebagt økologisk surdejsrugbrød

Gammeldags modnet sild med hjemmebrændt karry
cremefraiche, rødløg, æblekompot og ristet boghvede

Gravad islandsk laks
cremet rævesauce, råsyltet fennikel, hjertesalat, dild og rugkrummer

Kålsalat vendt i allehånde-vinaigrette
ristede hasselnødder og kørvel

-

Braiseret nakke af gris fra Grambogård
æblemarineret grønkål, timian, råsyltede tyttebær og skysauce med æblegastrik

Gratineret kartoffelkompot
smør, citron, skalotter og persille

Glaseret rødkål
rødvind, appelsin honning og varme krydderier og ristede nødder

-

Risalamande
Aamanns kirsebærsauce med portvin og varme krydderier

TILVALG

Christiansøpigens kryddersild
kogte kartofler, cremefraiche, syltede sennepskorn, rødløg, dild og rugkrummer

Pris per person 50

-

Confiterede andelår fra Gråsten
syltede svesker og timian

Pris per person 65

-

Hønsesalat
sennep, selleri, æbler, hjertesalat, sprødt kyllingeskind og karse

Pris per person 50

-

Frikadeller af gris og kalv fra Grambogård
timian og syltede agurker med dildfrø

Pris per person 50

-

2 slags ost
groft hvedebrød og æblekompot med løg, sennep og vanilje

Pris per person 75