

# JULEMENU

*Menuen serveres i 3 serveringer family style*

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

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

Hjemmebagt økologisk surdejsrugbrød

-

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

Gratineret kartoffelkompot  
smør, citron, skalotter og persille

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

Kålsalat vendt i allehånde-vinaigrette  
ristede hasselnødder og kørvel

-

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**