

FROKOSTMENU

AAMANNS JULEFROKOST

Bestilles til hele bordet

—

7 retter i tre serveringer
Nogle retter serveres til deling

Gammeldags modnet sild

—

Leverpostej
Koldrøget laks
Hønsesalat
Tatar af okseinderlår
Smørstegt rødspættefilet

—

Risalamande

395 per person

JULEFAVORITTERNE

Bestilles til hele bordet

—

3 mindre stykker smørrebrød
i én servering

Gammeldags modnet sild
Hønsesalat
Smørstegt rødspættefilet

290 per person

Med forbehold for ændringer i menuen.

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

FROKOSTMENU

SMØRREBRØD A LA CARTE

Vi anbefaler to stykker per person

SILD

—

Gammeldags modnet sild
med hjemmebrændt karry, æg, æble, løg og karse

110

Lun stegt sild
med jordskokker, æble og karse

120

GRØNT

—

Stegt savoykål med bagte løg,
mandler, urtemayonnaise og søsalat

105

Græskar med brændt hvidløgsmayonnaise,
hasselnødder og Blå Bornholm

105

KØD

—

Hønsesalat med karljohansvampe, æble,
syltet selleri og bacon

135

* Tatar af rådyr med syltede løg,
stikkelsbær, rugkrummer og hasselnødder,

135

*Leverpostej af frilandsgris
med svampe, tyttebær og sort trøffel

145

FISK OG SKALDYR

—

Håndpillede rejer med æg, østersmayonnaise og
rosenkål serveret på smørristet surdejsbrød

150

Koldrøget laks med rødbeder,
løvstikkemayonnaise og sprød boghvede

140

Smørstegt rødspætte med håndpillede rejer,
syltede tomater ansjos og kapers

155

OST

—

To nordiske oste
serveret med knækbrød og marmelade

110

DESSERT

—

Chokolade med sorbet af havtorn og rose

95

Risalamande

95

Petitfour

55