

AFTEN

1921 JULEFAVORIT MENU 580,-

bestilles af hele bordet

Vores særlige menu med 10 retter, i 5 serveringer. Nogle til deling 'Family Style'

Madeira sild 'Aamanns Style'

Håndpillede rejer med rosenkål og røgede muslinger

Hjemmerøget færøsk laks med kartofler, rødøg og ræddike

Krogmodnet oksetatar med sennep mayonnaise og urter

Græskar med hvidøg og brunet smør

-

Tartelet med økologisk kylling og trøffel

-

Høbagt rødbeder med syltede løg, løvstikke, Knøs-ost

-

Flæskesteg og rodkål med svesker

Karamelliseret seleri med æbler og sennep

-

Appelsindessert med sabayoncreme og vanilje

Vinmenu 5 glas / 580,-

FULD OPLEVELSE / 1290,-

Bobler

Favorit 1921 menu

Vinmenu

Kaffe og Petitfours

Vand

Vores menu tager udgangspunkt i, hvad der er i sæson og tilgængeligt. Der kan derfor forekomme ændringer.

Vores råvarer i køkkenet er fra vores betroede leverandører og lokale gårde.

Grøntsagerne er fra Svanholm, Birkemosegård og Toftegård. Svampene er fra Beyond Coffee.

Den islandske laks er fra Central Røgeriet, og den lokale fisk får vi fra Fiskehallen Tvilling.

Vores kød er fra Grambogård, og den økologiske kylling fra Gothenborg.

AFTEN

SMØRREBRØDSMENU 415,-

bestilles af hele bordet

Islandsk koldrøget laks

-

Økologisk kyllingesalat

-

Smørstegt paneret rødspætte

-

Ris a la mande

Spørg os om forslag til øl og vores hjemmelavet snaps

3 RETTER MENU 360,-

bestilles af hele bordet

Hjemmerøget færøsk laks med kartofler, fermenteret drueagurker og hollandaise

-

Vælg mellem

Flæskesteg og rodkål med svesker

Torsk med gronkål, syltede hyldeblomster og beurre blanc +50,-

Karamelliseret selleri med æbler og sennep serveres med hovedretter

-

Appelsindessert med sabayoncreme og vanilje

Vinmenu 3 glas / 360,-

EXTRA RETTER

Snack-bræt

160,-

To danske ost serveret med ristet rugbrød og hjemmelavet marmelade

105,-

Chokoladetærte med valnødder og karamelliseret fløde is

115,-

Appelsindessert med sabayoncreme og vanilje

105,-

Ris a la mande

95,-