

Julefrokost 2017.

- Marinerede sild med hjemmelavet karrysalat.
- Krydder sild med frisk dild & løg.
- Halve æg med mayonnaise.
- Urtemarinerede rejer med frisk citron og hjemmerørt mayonnaise.
- Gravet laks, med anis og frisk hakket dild serveret med hjemmelavet sennepsdressing.
- Paneret fiskefilet serveret med hjemmerørt remoulade lavet på husets egen pickles.
- Jens' berømte hjemmelavede sylte, som er blevet bedre og bedre gennem de 30 år, han har lavet den i vores køkken. Hertil syltede rødbeder.
- Rød grønkål salat med valnødder, tranebær & honning
- Tarteletter med cremet høns i asparges.
- Ribbensteg med sprøde svær og hjemmelavet rødkål.
- Andesteg fyldt med æbler og svesker, serveret med citron-marinerede æbler.
- Vores hjemmelavede leverpostej serveret med sprød dansk bacon og ristede svampe fra Tvedemose.
- Glaseret Juleskinke med farin, Dijonsennep.
- Sprød stegt Jule medister.
- Vores hjemmelavede æbleflæsk med 2 slags friske æbler.
- Stegt blodpølse m kannelsukker og hjemmelavet øl-sirup.
- Brunede kartofler
- Grønlangkål med frisk muskatnød
- Stort ostebord, med oste fra vores egen lokale leverandør, serveret med syltede figner, friske druer og hjemmesaltede mandler.
- Køkkenchefens hjemmelavede Ris a la mande med frisk lavet kirsebær sauce.
- Stort udvalg af frisk frugt.
- Der bliver serveret hjemmelavet rugbrød med squash & kartofler, samt hjemmebagt flute

Glædelig Jul

Ønsker du julefrokost i eget lokale **uden musik** er prisen pr person. **389,-**

