

**TÅ  
RN  
ET**

**JULEN 2022**

# JULEFROKOST

---

## 10 serveringer

*Serveres til deling ved bordet*

### Stegt sild

Æbleeddike, løg og sennep

### Vadauvan sild

Æggesalat, løg og kapers

### Faringravad laks

Rævesovs – dilg og fennikel

### Friteret Rødspættefilet

Kålremoulade og citron

### Terrine af gris

Solbær og peberrod

### Pølse

Fermenteret kål og sennep

### Hønsesalat

Jordskokke, bacon og estragon

### Confiteret and

Valnødder, æble og bitre salater

### Ost

Romsyltede blommer og rugbrød

### Risalamande

Brændte mandler, hvid chokolade og amarene kirsebær

*En mandelgave pr selskab*

Menu inkl. filtreret vand.

**655 kr**

inkl. moms pr person

Man har bordet i 3 timer. Senest ankomst kl 13.30

# JULENS AFTENMENU

---

## 4 retters menu

Laks med dild, fennikel og sennepsfrø

And med jordskokker, æble og timian

Oste med sprødt og sødt

Chokolade, granskud, solbær og malt  
*alternativt*

Risalamande med brændte mandler, hvid chokolade og amarene kirsebær  
(samt en mandelgave pr. selskab)

**655 dkk**

pris per person inkl. moms  
Inkluderer filteret vand

**930 dkk**

pris per person inkl. moms  
Inkluderer 3 genstande og kaffe til desserten

Senest ankomst kl 19.30.

## TILKØB

Gælder både til frokost og aften og meddeles ved booking

1 glas velkomstbobler 75 kr

1/1 fl snaps 670 kr

1 glas portvin 55 kr