

MENU

JULEAFTEN

2020

FORRET

Røget laks med variation af blomkål,
dild, citron og sprødt rugbrød

Surdejsbrød med økologisk smør

HOVEDRET

Flækesteg med sprøde svær

Andelår confiteret
med rosmarin og hvidløg

Syltede svesker med portvin,
appelsin og timian

Små kogte kartofler med
persille og citron

Gammeldags sovs

Glaserede, brunede kartofler

Grønkål med saltede mandler, fennikel
og havtorn-vinaigrette

Syltet rødkål med stjerneanis, kanel
og danske æbler

DESSERT

Risalamande med vanilje,
ristede mandler og lun kirsebærsaUCE