

## Julemenuer

### Julebuffet 1

Gravad laks med surbrød og gammeldags sød sauce

Rigtig hjemmelavet leverpostej med ristede svampe og bacon

Tøndemodnede Bornholmske sild i julelage med anis og appelsin serveret

Råkost salat af rødkål i syrlig marinade af sherry eddike sødet med akaciehonning

Vildtpate med perleløg i reduceret lage af balsamico og kanel

Rødbeder i braiseret i ung rødvin med nelliker og citron

Stegt og karamelliseret juleskinke med ristet julekål

Ris a´ la mande med mandler og kirsebær sauce

Udvalg af hjemmebagt brød og smør

**Pris per person 225,-**

### Julebuffet 2

Gravad laks med surbrød og gammeldags sød sauce

Råkost salat af rødkål i syrlig marinade af sherry eddike

Landpate med perleløg i reduceret lage af balsamico og kanel

Rigtig hjemmelavet leverpostej med ristede svampe og bacon

Tøndemodnede Bornholmske sild i julelage med anis og appelsin serveret

Stegt juleand med honning stegte æbler og svesker fra Agen

Gammeldags flæskesteg med agurk hertil råsyltet agurker

Rødbeder i braiseret i ung rødvin med nelliker og citron

Ris a´ la mande med mandler og kirsebær sauce

Udvalg af hjemmebagt brød og smør

**Pris per person kr. 275,-**

### Julebuffet 3

Appelsinsild med grillede peberfrugter

Sild marineret a la cajun med forårsløg

Salat af letrøget torsk med hjertesalat og frisk timian

Roastbeef med varme krydderier og perleløg i balsamico

Sprøde andelår og braiseret landskinke med syrnede kapers-kål

Hjemmelavet rullepølse af kalkun med pinjekerner og italiensk remoulade

Æblemousse på bagt kastaniebund, serveret med syltede kastanier i mild rosmarin sirup

Udvalg af hjemmebagt brød og smør

**Pris per person kr. 275,-**

### Julemenu 2012

Saltet torsk, honningbagte tomater, hjertesalat med syrnede fløde og syltede blåmuslinger

Sylte med hummer, høne og lammefjords gulerødder ”edition 2009”

Stegt andebryst og braiseret andelår hertil skorzonerrødder i appelsinglace, kartoffeltårn, røgede svampe og rødvinssauce

Stilton med valnødder og druer i sirup af lagret stout

Karamel riskage med kryddersyltede kirsebær og sprød kiks

*Menu pris per person*

*3 retter kr. 345,00*

*4 retter kr. 395,00*

*5 retter kr. 445,00*