



Glædelig jul 2010
fra den 15. november og frem

Små serveringer med løjrom

Vagtelæg. Peberrod og blinis

Stegt vesterhavstorsk med stegesky

Kapers. Croutoner og vinterurter

Ristet foie gras med confiterede citroner

Citronolie. Selleri og reduceret hønsefond

Braiserede jordkokker og kalvebrissel

Persille. Lun gedeost og sommerens henkogte bær

Sprængt fynsk ungand

Karamelliseret sauce. Små porrer og lind kartoffel

Udvalg af franske blåskimmeloste

Banyuls. Maltbrød og Abrikoser

"Kirsebærkage fra Schwarzwald"

Chokolade. Vanille anglaise og sorbet

| | |
|-----------|-------|
| 3 retter: | 385.- |
| 4 retter: | 435.- |
| 5 retter: | 495.- |
| 6 retter: | 555.- |
| 7 retter: | 595.- |

Derudover tilbyder vi ligeledes:

"Det store klassiske julebord"

Hjemmegravet vildlaks med fynsk rygeost og havtorn
Udvalg af Christiansø sild med behørig garniture
Pillede rejer og smilende hønseæg
Stegte sild i rugmel
Lun ribbensteg med braisseret rødkål
Medister med grønkål
Hjemmebagt leverpostej med bacon og svampe
Hjemmelavet sylte på svineskanke med rørt sennep og rødøg
Frikadeller med surt
Udvalg af fynske gårdoste
Ris a la mande med kirsebærkompot

Pris pr kuvert: 315.-

Til julefrokoster og mindre selskaber hvor der skal værnes om traditionerne.

Julebordet serveres for minimum 8 kuverter og forudsætter bestilling på forhånd