

Juleaften-menu

Afhentes den 23/12 mellem 10:00 og 18:00

(mindst 2 personer / vejledning medfølges)

Forretter: Spinat-reje-lakse-roulade med en vinaigrette af limon og olivenolie, flutes.

I Serrano skinke svøbt mozzarellaost gratineret med parmesanost og anrettet på rucola-salat mit vinaigrette dressing, dertil flutes.

Hovedretter: Traditionel andesteg, halve æbler med ribsgele, svesker, rødkål, andeskysovs, hvide og brune kartofler.

**Hovedret & dessert kr. 199,-
3-retters menu kr. 259,-**

Flæskesteg med rødkål, surt, hvide og brunede kartofler, franske kartofler og skysauce.

**Hovedret & dessert kr. 179,-
3-retters menu kr. 239,-**

mindst
6 pers.

Traditionel andesteg, flæskesteg, franske kartofler, halve æbler med ribsgele, svesker, rødkål, andeskysovs, flæskeskysovs, hvide og brune kartofler.

**Hovedret & dessert kr. 199,-
3-retters menu kr. 259,-**

Desserter: Ris a la mande med kirsebærsauce

eller

Citronfromage

Bestilling på 7465 9206

