

Julemenu 2025

MED JULESTEMNING & STJERNESTØV



FORRET

Lun varmrøget ørred fra Vejle Ådal, kompot af tyttebær og tranebær, syltet og sprød grønkål og skilt peberrodssauce

HOVEDRET

Saltet andebryst glaseret i lynghonning, stegte jordskokker, letmarineret rødkål, ristede kartofler og fyldt andejus med confiteret andelår, æbler, sennepskorn og skalotteløg

DESSERT

Kirsebærmousse med kirsebærgelé, amarena kirsebær, sprøde kirsebærtuilles, brændte mandler og crème anglaise

MELLEMRET

Braiseret svinekæbe, selleripuré, syltet skorzonnerod, puffet gris og portvinsglace

OST

Økologisk fuldmåneost, kvædekompot med varme krydderier og sprød kvæde

NATMAD

Gourmethotdog med briochebrød og pølser fra Nr. Søby
eller
Fransk løgsuppe med gratineret ostebrød



Julebuffet 2025

MED JULESTEMNING & STJERNESTØV



Marinerede julesild og stegte sild med kapers, løg og karrysalat

Håndpillede rejer og æg med urtemayonnaise og citron

Gravad ørred fra Vejle Ådal med peberrodscreme og råsyltede tyttebær

Sprødstegt fiskefilet med grov remoulade og citron

Lun leverpostej med bacon, svampe og rødbeder

Ribbensteg fra Svendborg Gourmetgris med syltet rødkål

Julemedister med hvidkål, kanelsukker og sennep

Kålsalat med æbler og tranebær

Udvalg af danske oste med hjemmesyltet garniture, oliven og kerneknæk

Ris a la mande med lun kirsebærsauce - inklusive mandelgave

Koldhævet rugbrød og focaccia samt smør

