

# Julemenu 2026

MED JULESTEMNING & STJERNESTØV



## FORRET

Bagt fisk - røget lardo - kompot af jordskok og æble  
æble-escabeche - blød timian

## HOVEDRET

Canettebryst - confiteret andelår - honningglacerede rosenkål - porrer  
pommes fondant - andesauce - mørk balsamico - solbær

## DESSERT

Mandarinmousse - gelé af mandarin - krokant af brændte mandler - brunkage-is

---

## TILKØB

---

## MELLEMRET

Terrin på gris fra Kæragergård - grønkål - syltede sennepskorn  
tyttebær - peberrodsfløde

## OST

Hvid Kloster i sprød panko - sød løgchutney - syltede perleløg

## NATMAD

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



# Julebuffet 2026

MED JULESTEMNING & STJERNESTØV



Marinerede julesild og stegte sild med kapers, løg og karrysalat

Håndpillede rejer og æg med urtemayonnaise og citron

Koldrøget 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

Confiteret andelår med sukkerbrunede kartofler og andesauce.

Julemedister med hvidkål, kanelsukker og sennep

Spæd grønkålssalat, friske æbler, ristede nødder og senneps-vinaigrette

Udvalg af danske oste med syltede sager, oliven og kerneknæk

Risalamande med lun kirsebærsauc

Koldhævet rugbrød og foccacia samt smør

