

JULEBUFFÉT 2017

Gammeldags modnede islandske sild med løg og kapers

-

Stegte julesild med sennep og dild i krydderlage

-

Rullmops af fede sild med urter, dild og laurbær

-

Rimmet laks med fennikel og agurk

-

Smørstegt rødspættefilet med hjemmerørt remoulade og citron

-

Hjemmelavet sylte af grisekæber og skank

-

Krydret julemedister med sennepsstuvet grønkål og hjemmelavede rødbeder

-

Hjemmelavet kalveleverpostej med svampe og bacon

-

Langtidsbagt svinebryst (Svendborg Gourmet Gris) med timian, hertil rødkål med
tranebær og appelsin

-

Confiterede berberi andelår med æbler, svesker og kanel

-

Europæiske juleoste med surt, salt, sødt og sprødt

-

Ris a la mande

-

Sprøde jule kager, nødder og frugt

420,-

Serveret med smør, krydderfedt og udvalg af brød og rugbrød