

# JOSTY

---

## J U L E B U F F E T 2 0 1 8

1 4 . N O V E M B E R - 2 2 . D E C E M B E R

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 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 julekager, nødder og frugt

440,-