

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 jule kager, nødder og frugt

440,-