



JuleMenu 1

995,- PR. PERSON

INKL. 3 TIMERS FRI ØL, VIN, SODAVAND & VAND

FORRET

Oksecarpaccio

Røget okseinderlår med trøffelmayo, rucola, revet vesterhavssost, olivenolie
Serveres med focaccia brød med hjemmelavet kryddersmør

HOVEDRET

Serveres på delefade

World tour - 3 forskellige udskæringer

1. New Zealands lammekrone med rosmarin
2. Uruguay mørbrad smørstegt med timian
3. Ribeye fra USA kornfodret 200+ dage

SAUCE

- Bearnaise
- Rødvin sauce lavet på reduceret portvin

SIDE ORDERS

- Steak fries med havsalt og oregano
- Små kartofler med smør og timian
- Cæsar salat
- Felix blandet salat

DESSERT

Hvid chokolademousse
m. amerana krystaliseret hvid chokolade,
kirsebær, tuile & rød melde

JuleMenu 2

795,- PR. PERSON

INKL. 3 TIMERS FRI ØL, VIN, SODAVAND & VAND

FORRET

Andecarpaccio

Sous vide andebryst skåret i tynde skiver m.
mayonnaise lavet på andereduktion og appelsin.

Serveres med kroketter med confiteret and,
pærechutney og gelé lavet på rødkål

HOVEDRET

Tornedos af kalvemørbrad på 220G, bundet fast
med røget bacon, tilberedt på grill derefter i ovn
med smør, hvidløg og timian.

Serveres på rodfrugtpure, sauterede svampe,
vinter grønt, pommes Anna, rødvinssauce lavet
på portvin reduktion.

DESSERT

Ris a la mande med ristede mandler & amareno
kirsebær.
Serveres med Italiensk mælkeis lavet på
kirsebær, kørvel og kirsebær tuiles

*Vi Inviterer på lækre og smagfulde julemenuer
gældende fra d. 1.11.23 t.o.m d. 7.1.24*