



JULEMENU

Bagt Vesterhavs torsk med selleri, vinterkål og muslingesauce

*

Gris og trøffel med rødbede, syltede skovsvampe og sprød svær

*

Glaseret andebryst og løg fyldt med confiteret lår, kartoffel, kejserhat og sauce Aroma

*

Tre europæiske oste med gode oliven, sødt og lidt sprødt

*

Lys chokolade med sprød appelsin, sorbet og julelikør

3 Retter 375,-

4 Retter 435,-

5 Retter 465,-

Menuen kan serveres i brasseriet samt selskabslokalerne hele november og december.

Menuen kan også leveres ud af huset – kokke og tjenerassistance tilbydes.