



FÅ MADEN MED HJEM, ELLER

## Den der ikke smager af jul vi kalder den *utraditionel*.

Stegt hvidfisk, ærtedressing, hollandaise og rucola frit

Sprød blacktiger, fennikellini, brændt blomkål og hønseky

Confiteret and med sprød stegt skind, søde æbler og syltede kantareller i egen saft og kraft

Oksemørbrad fra nær eller fjern med glaseret rod, puré, flan, syndig fløde med Madagaskarpeber og kartoffel i filodej

Sprøde karamelliseret creme brulee toppet med knust kage, syltet kirsebær og kirsebærparfait

**3 retter 369**

**5 retter 469**

Skal forudbestilles senest 2 dage før til mindst 4 cov.

GOD JUL

Vi serverer en unik og gastronomisk juleoplevelse, med et par af julebordets store æresgæster - den gode gris og den frække landand og vi hylder dem på bedste vis med kål, søde små kartofler og kokke der brænder for faget. Alt er baseret på de bedste råvarer fra vore faste leverandører og producenter

Hold årets julefrokost med vennerne, familien eller kollegaerne, i vores hyggelige rammer for sidste gang i 13 år inden vi rykker i nye skønne lokaler.

Julefrokosten kan holdes som et lukket selskab (vi har plads op til 40 personer) hvor i får en hel etage for jer selv, eller del juleglæden med andre feststemte mennesker i hele huset.

Vi leverer selvfølgelig også alle vore julemenuer ud af huset.

Her er vores forslag til din julefrokost 2022.  
Reservation på tlf. 86 600 500

## JUL med gamle dyder

hygge til hele aftenen

Du sammensætter selv, din perfekte julefrokost.  
Skal forudbestilles 2 dage før og til mindst 20 cov.

**5. retter 299**

**6. retter 319**

**7. retter 339**

**8. retter 369**

\*Vores fede hvide marinerede sild toppet med løg og vores karrysalat

\*Christianø pigens krydder sild med blomster capers, løg og vores karry salat

\*Vores hjemme gravad fennikel laks med egen rævesovs

\*Hjemmepaneret rødspættefilet, smørstegt på panden med pillede rejer, citron og vores grove remoulade

\*Min farmors grovhakket leverpostej med bacon og hjemmesyltede rødbeder

\*Sprød tartelet med pillet høns i asparges

\*Salat af stegt and på kold grov marineret rødkål, appelsin og rucola

\*Vores glaserede landskinke med brunede kartofler og grønlangkål

\*Stegt andebryst på grov rødkål med syltede ribs

\*Ribbensteg, søde æbler, ribsgele, grønålssalat og rødkål

\*Julemedister med brunede kartofler og grønlangkål

\*2 slags økologiske oste, syltede druer, salte nødder og krydret kompot

\*Ris a la mande med smuttede mandler og kirsebærsaube

Der er brød og smør til alle retter

## Jule Tapas

**FROKOST 209,- / AFTEN 249,-**

- \* Vores fede hvide marinerede sild toppet med løg og vores karrysalat
- \* Vores hjemme gravad fennikel laks med egen rævesovs
- \* Hjemmepaneret rødspættefilet, smørstegt på panden med pillede rejer, citron og vores grove remoulade
- \* Min farmors grovhakket leverpostej med bacon og hjemmesyltede rødbeder
- \* Stegt andebryst på grov rødkål med syltede ribs
- \* Ris A la mande med smuttede mandler og kirsebærsaube

Der er brød og smør til alle retter



SCT. MATHIAS GADE 9 . 8800 VIBORG  
TLF. : 86 600 500