



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 første gang i 14 år i vores nye skønne lokaler. Julefrokosten kan holdes som et lukket selskab hvor i får en hel etage for jer selv med plads til max 70 personer, 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.

Reservation på tlf. 86 600 500

*Skal det være nemt?
Bestil jeres julemenu med fri
øl, vin og vand i 3 timer, for
kr. 350,- pr. cov.*

Den der ikke smager af jul vi kalder den utraditionel

Stegt pighvar, brændende kærlighed, bisque og rucola frit

Gratineret jomfruhammer, fennikellini, brændt blomkål og hønsesky

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

Kalvemørbrad fra skønne Himmerland med glaseret rod, puré, flan, syndig fløde med Madagaskarpeber

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

3 retter 369

5 retter 469

Skal forudbestilles 2 dage før og til mindst 4 cov.

Jul med gamle dyder

hygge til hele aftenen

Du sammensætter selv, din perfekte julefrokost.

Skal forudbestilles 2 dage før og til mindst 15 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 grønlångkål
- *Stegt andebryst på grov rødkål med syltede ribs
- *Ribbensteg, søde æbler, ribsgele, grønkålssalat og rødkål
- *Julemedister med brunede kartofler og grønlångkål
- *Vores mørbrad med champignons a la creme
- *2 slags økologiske oste, syltede druer, salte nødder og krydret kompot
- *Ris a la mande med smuttede mandler og kirsebærsaauce

Der er brød og smør til alle retter

Jule Tapas

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
- * Vores mørbrad med champignons a la creme
- * Stegt andebryst på grov rødkål med syltede ribs
- * Ris A la mande med smuttede mandler og kirsebærsaauce

Der er brød og smør til alle retter



Tlf. : 86 600 500