

Menu til julefrokost

Forret:

Gammeldags modnet marineret sild med rødløg, kapers, æg og karrycreme. Friteret rødspættefilet med remoulade og citron. Gravet laks med varme krydderier og rævesovs. Hertil surdejsrugbrød og hvedebrød med godt smør og krydderfedt.



Mellemret:

Friskstoppede julepølse med julekål, sennep, rødbeder og kanelsukker.



Hovedret:

Confiterede andelår af franske Canette-ænder med andesovs, brunede kartofler, rødkål med julekrydderier samt råsyltede tyttebær.



Dessert:

Klassisk risalamande med lun kirsebærsovs tilsmagt med kirsebærvin.

