



R E S T A U R A N T & B A R

Julemenuer til grupper 2025

Serveres fra tirsdag den 18/11 til og med tirsdag den 30/12 2025.

Selskaber på 9 personer eller flere skal forudbestille menu. Hele selskabet skal vælge samme menu.

Klassisk julefrokost

Serveres på fad til deling

Karrysild på gammeldags-modnede sild med æbler, kapers og smilende æg.

Julesild på gammeldags-modnede sild med appelsin, kanel og stjerneanis.

Håndpillede rejer med smilende æg, mayonnaise, citron og krydderurter.

Smørstegt fiskefilet vendt i brødkrumme, dertil remoulade og agurkesalat.

Lun ribbensteg

Rosestegt fransk andebryst

Serveret med klassisk rødkål, svesker og æbler

Blå Kornblomst og Brie Brillat Savarin med hyben-havtornkompot og nødder i honning.

Risalamande med kirsebærsauce.

Pris for alt ovenstående 639 kr.

Populære tilkøb:

Velkomst Champagne samt salte snacks til velkomst, 189 kr./person

Røget laks Røget laks serveret med rørag og purløg. Kr. 99/person

Hønsesalat Confiteret kylling vendt i cremet dressing serveret med syltede bøgehatte, cornichoner, ristet peberbacon og karse. Kr. 89/person

Kaffe Stempelkaffe med petit fours, 69 kr./person.



R E S T A U R A N T & B A R

Middelhavs-tastingmenu: 10 retter i 4 serveringer

Serveres på fad til deling

Vi tilbyder her mindre portioner af en masse retter, så I kommer godt rundt i vores menukort.

Da menuen skifter med årstiderne, kan vi ikke sige præcist, hvad der vil være på menuen, men der vil være både grønt, fisk og kød – og frit valg for den enkelte blandt et antal desserter.

Pris 499 kr.

Populære tilkøb:

Champagne og salte snacks til velkomst, 189 kr./person.

Stempelkaffe med petit fours, 69 kr./person.

Hvis der i selskabet er vegetarer, allergier osv. er dette intet problem, hvis bare vi får besked om det på forhånd, så vi kan gøre nogle lækre alternativer klar.