

Julefrokost 2024

🔔 Marineret sild i gin og havtorn.

Serveres m. løg og kapers.

🔔 1/2 æg m. estragon mayonnaise, rejer m. hale og friske krydderurter.

🔔 Citronmarineret Færøsk koldrøget laks.

Serveres m. knoldselleripurre.

🔔 Hj. lavet anderillette m. timian. Dertil syltede gulerødder

🔔 Hj. lavet fløde leverpostej. Serveres m. ristede svampe,
bacon og Hj. syltede rødbeder.

🔔 Julesalat m. forskellige slags kål, bagt persillerod, bladselleri,
sojaristede mandler og æblevinaigrette.

🔔 Stegt svinemørbrad m. bløde løg og marineret solbær.

🔔 2 slags ost m. pære/løg kompot og portvinsmarineret valnødder.

🔔 Ris a la mande og kirsebærsaube m. hj. lavet kirsebærlikør.

(1 hel mandel medfølger. Portions anrettes i glas.)

🔔 Øko. Hj. bagt rugbrød

🔔 Øko. Hj. bagt malt flutes m. hampmel og brændenælder.

🔔 Pisket smør m. kærnemælk og havsalt.

Alt dette kan I få for 325kr pr. pers.

Alt kommer på fade og i skåle. Der er ta' bestik,
kokekone's salt og peber blanding og menuskilt.

Min. 15 pers.

Velbekomme

Kokekone
de luxe