

FORRET

Surdejsbrød og rugbrød fra Perron (1)

Karrysild med æble, syltede løg, cornichoner, kapers og karse (12)

Vegansk: Bagte gule beder med æble, syltede løg, cornichoner, kapers og karse (12)

Hønsesalat med stegte svampe, grov sennep og friske urter (2) (3) (10)

Vegansk: Persillerødder med stegte svampe, grov sennep og friske urter (10)

Gravad laks med dild, rygeostecreme, syltede ribs og saltet agurk (2)

Vegetar: Råsyltede rødbeder med rygeostecreme, syltede ribs og saltet agurk (2)

HOVEDRET

Økologisk confiteret andelår med appelsin og varme krydderier

Vegansk: Braiseret butternut squash med appelsin og varme krydderier

Andesauce (2) (9)

Sauce nage (*vegansk*) (9)

Klassisk rødkål toppet med revet appelsinskal og røgede mandler (4) (12)

(*vegansk*)

Grønkålssalat med grillede løg, tyttebær, ristede rugkerner og æble vinaigrette (1) (12)

(*vegansk*)

Ristede kartofler med brunet smør og timian (2)

DESSERT

Risalamande med kirsebærsauce og ristede mandler (2) (4)

(*vegetar*)

Menuen er økologisk
Der kan forekomme ændringer i menuen

Allergener:
(1) gluten (2) laktose (3) æg (4) nødder
(9) selleri (10) sennep (12) sulfitter

CHRISTMAS MENU



STARTER

Sourdough and rye bread from Perron (1)

Curried herring with apple, pickled onions, cornichons, capers and garden cress (12)

Vegan: Roasted golden beets with apple, pickled onions, cornichons, capers and cress (12)

Chicken salad with sautéed mushrooms, wholegrain mustard and fresh herbs (2) (3) (10)

Vegan: Parsnips with sautéed mushrooms, wholegrain mustard and fresh herbs (10)

Gravlax with dill, smoked cheese cream, pickled redcurrants and salted cucumber (2)

Vegetarian: Lightly pickled beets with smoked cream cheese, pickled redcurrants and salted cucumber (2)

MAIN COURSE

Organic confit duck leg with orange and warm spices

Vegan: Braised butternut squash with orange and warm spices

Duck sauce (2) (9)

Sauce nage (vegan) (9)

Classic red cabbage with grated orange zest and smoked almonds (4) (12)

(vegan)

Kale salad with grilled onions, lingonberries, toasted rye kernels and apple vinaigrette (1) (12)

(vegan)

Roasted potatoes with brown butter and thyme (2)

DESSERT

Traditional risalamande with cherry sauce and roasted almonds (2) (4)

(vegetarian)

The menu is organic.
Please note that changes may occur.

Allergens:
(1) gluten (2) lactose (3) eggs (4) nuts
(9) celery (10) mustard (12) sulphites