

## 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)*

Grønkalssalat 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