



Menuplan december



Onsdag	1	Frikadeller m/brun sauce & kogte kartofler hertil rødkål m/et strejf af jul
Torsdag	2	Pankopaneret kalkunschnitzel m/champignonsauce, bønner & citronpasta
Fredag	3	Julemedister m/grønlangkål, små sukkerbrunede kartofler & stærk sennep
Lørdag	4	<i>Cremet porresuppe m/flutes - Ovnbagt laksebutterfly m/hummersauce hertil stegt julesalat & dildkartofler</i>
Søndag	5	<i>Frokosttallerken m/julesild, ferskrøget laks m/peberrodscreme, rødspættefilet m/mayo & rejer, hønsesalat m/bacon, ribensteg m/rødkål, ost samt kage</i>
Mandag	6	Klassiske kødboller i cremet smørblød sellerisauce samt kartofler m/persille
Tirsdag	7	Vegetarisk jul: Nøddepostej m/hvid krydderurtesauce & brasekartofler
Onsdag	8	Hakkebøf m/chili-bearnaise & pommesfrites samt syltede rødløg
Torsdag	9	Skindstegt kuller på blomskålsmos m/estragonpesto hertil sojaglaseret stegte champignon
Fredag	10	Porretærte m/bacon hertil bagt kartoffel & kold purløgscreme
Lørdag	11	<i>Enebærgryde m/bagt kartoffelmos & blancheret broccoli - Chokolademousse</i>
Søndag	12	<i>Glaseret skinke m/smag af jul hertil flødespinat & brunede kartofler - Jule panna cotta m/kirsebærgele</i>
Mandag	13	Squashpasta m/tomat-auberginesauce hertil parmesan & hjemmebagt brød
Tirsdag	14	Flæskesteg m/brun sauce, rødkål m/clementiner & valnødder samt kartofler
Onsdag	15	Biksemad m/spejlæg hertil syltede rødbeder, sennep & purløg
Torsdag	16	Krebinetter m/flødestuvet julesalat toppet m/kanel hertil hvide kartofler
Fredag	17	Luksus stjernesnud m/stegt fisk, røget laks, rejer, asparges & citronbåde
Lørdag	18	<i>Forloren hare m/bacon & vildtsauce hertil juleæble m/ribsgele samt kartofler</i> <i>Banan trifli m/moccacreme</i>
Søndag	19	<i>Kørvelsuppe serveret m/kogt æg - Oksecuvette m/stegt rød julesalat hertil madagaskar pebersauce & kartoffelbåde</i>
Mandag	20	Kikærtebøffer m/rødbede hertil mellemstlig bulgursalat & hummus
Tirsdag	21	Ovnbagt mørksej på bund af grøntsager hertil citronsauce & dildkartofler
Onsdag	22	Pasta m/mørt oksekød i cremet flødesauce tilsat soltørret tomater & cognac
Torsdag	23	Kylling i karry m/blomkålsris herefter varm kakao & hjemmebagt kanelbrød
Fredag	24	Juleaften - se opslag samt tilmelding i restauranten
Lørdag	25	<i>Skinkesteg m/sprød svær hertil portvinssauce, ovnkartofler & marinerede spæde grøntsager - Chokoladekage nisser</i> <i>Varmrøget rørt laksesalat m/flutes - Kalveculotte m/parmesanristet</i>
Søndag	26	<i>rosenkål peberfrugt-hollandaisesauce & ristede kartofler - chokoladekage til kaffen</i>
Mandag	27	Torsk bagt m/pommes duchesse hertil rødbedetimbale & grøn citruspesto
Tirsdag	28	Stegt tofu bowl m/rødbedehummus & spæd salatmix samt bagt sød kartoffel
Onsdag	29	Italienske koteletter i fad m/bøffelmazzarella & krydderurte stegte kartofler
Torsdag	30	Herregårdsbøf m/bearnaisesauce, ærter & hjemmelavet pommes frites
Fredag	31	Nytårsmenu - se opslag og tilmelding i restauranten

