



Menu december



Fredag	1	Bøf Lindstrøm serveres m/brun sauce, svenske søde ærter & brasede kartofler
Lørdag	2	<i>Pulled duck burger m/appelsinmayo, rød spidskålssalat & sprød paramskinke hertil kartoffelchips - Ferskner m/råcreme</i>
Søndag	3	<i>Advent platte: Julesild, Fiskefilet m/mayo & rejer, Røget laks m/rygeostecreme, Hønsesalat, Varm leverpostej m/bacon, Medister m/rødkål, Ost & Æbleskiver</i>
Mandag	4	Rødbedebøf serveres m/tzatziki & ovnstegte kartofler m/hvidløg & timian
Tirsdag	5	Grønkalssuppe serveres m/kogt svinebryst, julemedister, rugbrød & sennep
Onsdag	6	Ribbensteg serveres m/brun sauce, klassisk julerødkål hertil kogte kartofler
Torsdag	7	Kartoffelbagt blomkål på bund af dampet spidskål & ærter hertil paprikasauce
Fredag	8	Krebinetter m/flødestuvet hvidkål smagt til m/kanel hertil serveres kartofler
Lørdag	9	<i>Cremet squashsuppe toppet m/røget mandler - Gremolata bagt laks serveres m/dampet grønt hertil kogte ris & citronsauc</i>
Søndag	10	<i>Enebærgryde serveres m/kartoffelmos & dampede broccoli - Vanilje fromage</i>
Mandag	11	Skaftkotelet på italiensk manér serveres m/stegte gnocchi m/salvie og en umodstælig gorgonzolasauce
Tirsdag	12	Vegetarisk butter chicken serveres m/jasminris & hjemmebakket brød
Onsdag	13	Dansk bøf m/bløde løg & spejlæg serveres m/brun sauce & kartofler
Torsdag	14	Stegt torsk på bund af ærtepuré serveres m/saltbagte kartofler & baconsmør toppes m/lidt syltede gulerodssalat
Fredag	15	Julefrikadeller serveres m/gammeldags rødkål, brun sauce & kogte kartofler
Lørdag	16	<i>Snitte m/gravad laks & rævesauce - Revelsben serveres m/skysauce & små kartofler hertil frisk hjemmelavet agurkesalat</i>
Søndag	17	<i>Grydestegt fasan serveres m/vildtsauce & perlespelt vendt m/blancheret grønkål Fyldig hvid julegløgg toppet m/romflødeskum hertil lidt julekonfekt</i>
Mandag	18	Spaghetti bolognese serveres m/parmesan & hjemmebakket italiensk flutes
Tirsdag	19	Perlehønebryst serveres m/portvinssauce, waldorffsalat & ovnbagte kartofler
Onsdag	20	Luksus grøntsagsgryde m/karamelliseret squash, svampe, gulerødder, selleri & tranebær serveres m/kartoffelmos rørt m/mandelmælk
Torsdag	21	Laksefrikadeller serveres m/stuvet spinat & små stegte krydderurtekartofler
Fredag	22	Boller i karrysauce serveres m/jasminris hertil hot mangochutney
Lørdag	23	<i>Honningglaseret entrecote af gris serveres m/braiseret julesalat, champignon a la creme & små stegte kartofler - Chokoladenisser m/flødeskum & jordbær</i>
Søndag	24	<i>Juleand m/æbler & svesker serveres m/andesauce, rødkål & ribsgele samt hvide & brunede kartofler - Ris a la mande m/lun kirsebærsauce</i>
Mandag	25	<i>Glaseret juleskinke m/grønlangkål & pommes rissolles - Juletrifili m/makron</i>
Tirsdag	26	<i>Årets julebuffet m/klassiske kolde & lune retter samt ost & kage til kaffen</i>
Onsdag	27	Sesamstegte nudler m/kylling, spidskål & peberfrugt i sursød ananassauce
Torsdag	28	Nøddepostej m/vegetarisk brun sauce, stegte kartofler & syltede tranebær
Fredag	29	Herrgårdsbøf serveres m/dampede ærter, bearnaisesauce & pommes frites
Lørdag	30	Kalv i karry m/grove grøntsager hertil persilleris - Syltede pærer m/råcreme Hummersuppe m/krabbekød smagt til m/cognac - Helstegt oksemørbrad serveres
Søndag	31	m/glaseret aspargesbroccoli, stegte kartofler & sauce bordelaise - Moccamousse m/karamel & ristede mandelflager

Ret til ændringer forbeholdes. NB Månedssregning på anden side NB vend

Take away kan afhentes fra kl. 17.30