







Aftenmenu - Evening menu

Serveres fra/ Served from kl. 17:00 -- Sidste bestilling/Final orders 21:00

Forretter - Starters


-   Terrin af gris og gås med pærechutney og marineret julesalat
Terrine of pork and goose with pear chutney and marinated chicory salad DKK 120,-
-  Cremet hummersuppe med stegt sandart og urteolie
Cream of lobster soup with fried zander and herb oil DKK 120,-

Hovedretter - Main courses

- Glaseret andebryst med saltbagte beder, stegte jordkokker, Pommes Duchesse og rødvinsauce
Glazed breast of duck with salt-baked beets, fried Jerusalem artichokes, Pommes Duchesse and red-wine sauce DKK 245,-
-  Stegt laks med sauteret kål, knust kartoffel og citrus hollandaise på sifon
Fried salmon with sautéed cabbage, crushed potato and foamed lemon hollandaise DKK 235,-
-  Stegt vildsvin med ragout af svampe og bacon, friteret palmekål og Pommes Duchesse
Fried wild boar with ragout of mushrooms and bacon, fried palm cabbage and Pommes Duchesse DKK 255,-
- Det grønne valg/ The green choice
-  Variation af jordkokker med revet UNIKA karamelsten og karse
Variations of Jerusalem artichokes with grated UNIKA Karamelsten, a caramelised white mould cheese, and cress DKK 175,-
- Kyllingebryst fra Rokkedahl kan tilkøbes DKK 65,-
Extra: Breast of chicken from Rokkedahl DKK 65,-
- Kaptajnens favorit (dagens ret) - Captain's favourite (today's course) DKK 159,-

Desserter - Desserts

- Chokolademousse med saltet karamel, hvid krystalliseret chokolade, syltede solbær og solbær sorbet
Chocolate mousse with salted caramel, white crystallised chocolate, preserved blackcurrant and black currant sorbet DKK 98,-
- Friteret camembert med æblemarmelade, toast melba og persillefrit
Fried Camembert with apple jam, toast melba and deep-fried parsley DKK 98,-

 Glutenfri  Laktosefri

For info om allergener spørg venligst betjeningen
Please ask the staff for information about allergens

JuleGourmet

5-retters menu/5-courses menu

Glaseret svinekæbe på æblepuré med puffet kartoffel og tørret estragon
Glazed cheek of pork on apple purée with puffed potato and dried tarragon

Røget laks med kærnemælk og grøn olie, syltet glaskål, grønkålsstøv og sprødt rugbrød
Smoked salmon with the buttermilk and green oil, pickled kohlrabi, curly kale dust and crispy rye bread

Ganerenser - Citronsorbet
Refreshment - Lemon sorbet

Oksemørbrad med selleripure, karamelliserede skorzonerrødder, rosenkål, Pommes Anna og Barolo glace
Beef tenderloin with celery root purée, caramelised scorzonera, Brussels sprouts, Pommes Anna and Barolo glace

3 slags Unika oste med hjemmesylt og knas
Trio of gourmet cheeses with home-made pickle and crispbread

Chokoladekage med bagt hvid chokolade, kirsebærsirup og skyris
Chocolate cake with baked white chocolate, cherry syrup and skyr ice

3 retter/courses DKK 448,- · 4 retter/courses DKK 478,- · 5 retter/courses DKK 518,-
Ganerenser/ Refreshment kr. 20,-

UD AF HUSET -10% PÅ MENUEN (min. 4 personer) – vi leverer gerne JuleGourmeten ud af huset
(skal varmes og anrettes, vejledning medfølger)

