

3 retters julemenu

Gældende fra d. 11 november – 22 december

Forret

Laks

Med rygeost, syltede radiser & grønt

Tigerrejer

Med grøn urtemayo & rugknas

Carpaccio af okse

Med tørret & røget portobello

Koldhævede surdejsbrød med mæsk fra Bøllingsø bryghus

Hertil pisket smør med havsalt & urter

Hovedret

Klassisk confiterede andelår

Tilberedt i eget fedt, timian, hvidløg & peber

Porchetta (uden svær)

Med anis, laurbær & enebær

Grillet rød spidskål

Marineret med ribs & honning (skal varmes)

Pommes duchesse tærte

Med brunet smør & nødder

Årstidens salat

Med udvalg af årstidens råvarer

Kraftig rødvins- & portvinsglace

Monteret med smør

Dessert

gastro13s ris a la mande

Med hvid chokolade & sprødristede mandler

Hertil kirsebærsauce tilsmagt med kirsebærvin

Blondie (hvid brownie)

Med appelsin & nougat