

Menu

Julesild

Græskar, hasselnød, creme fraiche

Matjessild

Brunet smør, rød perleløg, purløg

Gravad Laks fra Færøerne

Æble, sennepsfrø, dild

Glaseret svin

Pistasche, citrontimian, rosenkål

Grillet vildand

Blomme, karl Johan, grønkål

22 måneder præstost

Smørstegt rugbrød, honing

Saffran

Kirsebær, mandel, vanille

Smørrebrød

Julesild

Græskar, hasselnød, creme fraiche

Matjessild

Brunet smør, rød perleløg, purløg

Kryddersild

Karse, æble, kapers

Græskar

Hasselnød, rosenkål

Pocherat æg

Grønkål, gær, citron

Knoldselleri

Pistache, ome kosho, karl johan

Gravad Laks fra Færøerne
Æble, sennepsfrø, dild

Glaseret svin
Pistasche, citrontimian, rosenkål

Grillet vildand
Blomme, karl Johan, grønkål

Tatar
Rødbede, kapers, løg, peber

22 måneder præstost
Smørstegt rugbrød, honing

5 slags ost

Pæresorbet
Kardemomme, yuzu

Saffran
Kirsebær, mandel, vanille

Menu

Christmas herring
Pumpkin, hazelnut, creme fraiche

Matjes herring
Brown butter, red pearl onion, chives

Graved salmon from the faroe islands
Apple, mustard seeds, dill

Glazed pork
Pistaccio, lemon thyme, Brussel sprouts

Grilled wild duck
Plum, cep, kale

22 months prästost
Butterfried ryebread, honey

Saffron
Cherries, almond, vanilla

Smørrebrød

Christmas herring
Pumpkin, hazelnut, creme fraiche

Matjes herring
Brown butter, red pearl onion, chives

Spiced herring
Cress, apple, capers

Pumpkin
Hazelnut, brusselsprouts

Poached egg
Kale, yeast, lemon

Celeriac
Pistacio, ome kosho, cep

Graved salmon from the faroe islands
Apple, mustard seeds, dill

Glazed pork
Pistaccio, lemon thyme, Brussel sprouts

Grilled wild duck
Plum, cep, kale

Tatar of beef
Beetroot, capers, onion

22 months prästost
Butterfried ryebread, honey

5 kinds of cheese

Pearsorbet
Cardamon, yuzu

Saffron
Cherries, almond, vanilla