

EN KULINARISK JULETRADITION

Julefrokost Buffet

Nøje sammensat af vores køkkenteam

KOLDE FISKERETTER

Marinerede sild — tre klassiske fortolkninger

Et anrettet tableau af håndplukket kryddersild, aromatisk karrysild og delikat hvidesild — ledsaget af syltede perleløg og letristede kapers.

Koldtrygt røget laks

Nænsomt røget til perfektion og skåret i fine transparente skiver — arrangeret med luftig crème fraîche montée, friskklippet dild og gyldne ristede kapers.

Nordatlantisk rejesalat

Håndpillede rejer fra de kolde nordatlantiske farvande, vendt i en silkeblød citronmayonnaise med et fint strejf af frisk citrus og havets salt.

Gravad laks efter gammelt håndværk

Traditionelt gravad i salt, sukker og frisk dild — serveret med vores huslavede sennepsdressing og en generøs kvist friskplukket dild.

KOLDE KØDRETTER

Husets leverpostej — serveret lun

Cremet og fløjlsblød leverpostej tilberedt efter køkkenets eget overleverede opskrift — anrettet med reduceret stegesky, kandiserede rødbeder og sprødstegt røget bacon.

Klassisk svinesylte

Langtidskogt sylte med dyb og fyldig smag, serveret i fine skiver med grovkornet sennep og hjemmelagte syltede rødbeder.

Krydret rullespølse

Nænsomt krydret og langsomt presset rullespølse — serveret med klar, skinnende gelé og en aromatisk, karakterfuld sennep.

Rosa roastbeef

Tyndtbarberet, smukt rosa roastbeef anrettet med huslavet remoulade og gyldne, sprøde ristede løg.

VARME RETTER

Langtidsstegt flæskesteg med sprød svær

Mørt og saftigt svinekød langtidsstegt ved lav temperatur til absolut perfektion — kronet med en lydfyldt, blæresprængt svær. Serveret med silkeblød brun sovs og vores huslavede rødkål.

Confiteret andelår

Andelår confiteret langsomt i eget fedt til en uovertruffen mørhed — anrettet med karamelliserede æbler og fyldige, bløde svesker.

Håndlavede grillede medisterpølser

Traditionelle medisterpølser tilberedt med friske krydderurter og grillet til en smuk, gylden overflade — serveret med rustik grovkornet sennep.

Karamelliserede brunede kartofler

Små, afrundede kartofler vendt i en dyb, mørk karamel og bagt til en rig, gylden glasering med noter af smør og sukker.

Langtidsbraiseret rødkål

Rødkål braiseret i timevis med syrlige æbler, frisk appelsin og en antydning af rødvin — en elegant, harmonisk balance imellem sødme, frugt og syre.

Fløjsblød brun sovs på koncentreret stegesky

Tilberedt udelukkende på den reducerede og koncentrerede stegesky fra flæskestegen — en intens, silkeblød sauce med dyb umami og eftersmag.

FRA VORES BAGERI

Håndarbejdet rugbrød

Vores klassiske, kerneberiget rugbrød med en dyb, kompleks smag, en saftig krumme og en fast, mørkristet skorpe.

Friskbagt hvidt brød

Luftigt, hævet franskbrød med en gyldenbrun, sprød skorpe og en blød, aromatisk krumme — bagt færdigt i timen.

Kærnet smør

Cremet, kærnet kvalitetssmør serveret tempereret ved stuetemperatur for den fulde og rene smagsoplevelse.

DESSERTER & AFSLUTNING

Risalamande

Den uundværlige juledessert — en fløjlsblød vaniljecreme vendt med hakkede mandler og let pisket fløde, serveret med en lun, rubinrød kirsebærsauce. Og naturligvis: en hel mandel gemt i fadet.

Julesmåkager — et tableau af traditionen

Et anrettet udvalg af håndbagede juleklassikere: mørke brunkager, rustikke pebernødder, sprøde jødekager og elegante vaniljekranse — alle bagt efter tidstestede, klassiske opskrifter.

Ostebord

Et nøje kuratoreret ostebord med udvalgte, modne oste i sæson — serveret med tilbehør der fremhæver hvert enkelt stykkes karakter, nuancer og terroir.