



# Glædelig Jul Godt Nytår

Vi glæder os til mange  
hyggelige gensyn i 2019





## Rødvin til julemaden

2016, Chateauneuf-du-Pape, Le Grand Roi kr. 475,-

Chateauneuf-du-Pape er som bekendt juvelen i det sydlige Frankrig. Ofte sammensat af adskillige druer en vin med kompleksitet, magt og alligevel en frugtdreven fløjlsbed. Der er smag af smeltet lakrids, jordbær, peber, bacon, læder, svesker og meget mere.

## En lille spids...

Igen i år kan vi byde på spændende snaps fra Henrik Per, der selv står for fabrikationen af sine krydderurter-snaps. Vi har valgt at satse på snaps med rødgran, der både smager og dufter af jul, og der er også mulighed for at prøve snaps med Strandmalurt og Paradisæble.

**Vi har dem i forskellige flaskestørrelser:**

á 20 cl. - ca. 6 genstande - til kr. 250,-

á 35 cl. - ca. 12 genstande - til kr. 470,-

Kan også købes á 3 cl. til kr. 45,-



## Bernards Julebuffet

Til frokost fra kl. 12:00 fra fredag d. 29. november  
t.o.m. lørdag d. 22. december 2018

Kryddersild i Pastis og tomat, karrysild med æble  
Marinerede sild med krydderurtecreme  
Rugmelsstegt fiskefilet med sauce Tatare  
Helleflynderterriner med gulerødder, æg og dild  
Ovnbagt laks med safranmayo og  
Grøntsagssylt, Gravad laks med dild  
Fasanterriner med pistaciekerner, græskar-chili chutney  
Olivenbutterdej, røget dyrekølle og selleriremoulade  
Klassisk kalvesylte, grov sennep og marinerede rødbeder  
Blomkålsterriner, rodfrugter og krydret tomatcoulis  
Rosenkålssalat, soltørrede tranebær, ristede kerner,

\* \* \* \* \*

Confit de Canard, marinerede svesker og æbler  
Ribbensteg med laurbær, rødkål med balsamico,  
kartoffelgratin, Stegt kalvetyksteg med svampecreme

\* \* \* \* \*

Tre oste, æble-tranebærkompot og oliven  
Klassisk Riz á l'amande og lun kirsebærsaucen  
Syltede blommer med rugknas og skyrcreme  
Sneæg med vanillecreme og karamel  
Bûche de Noël – fransk julekage

\* \* \* \* \*

Pris pr. person kr. 365,-  
Vores buffet kan variere grundet de daglige indkøb  
Julelukket 24. og 25. december 2018

# Brede Spisehus

## Bernards julebord

2. juledag byder vi på det store  
julebord med franske og danske  
specialiteter

Pris pr. couv. kr. 465,-  
Bordbestilling nødvendig

## Julemenu i restauranten

Fra kl. 17:30 fra d. 27. november – 22. december 2018

Serverer vi vores tre-retters aftenmenu á kr. 395,-

Rimmet laks på fennikelsalat, basilikumolie, creme på  
lakserogn og sprøde rugsticks

\* \* \* \* \*

Skiver af helstegt dyrefilet, vildtsauce med brombær,  
pastinakpuré og -chips og sauté på julesalat

\* \* \* \* \*

Citrusfromage med brændt marengs og  
syltede blomster med karamelliserede mandler

## Julebuffet i separat lokale

Mod forudbestilling og for min. 15 personer  
serverer vi gerne julebuffet'en:

Om aftenen i restaurationslokalet eller  
i separat lokale – á kr. 495,-

i separat lokale til frokost á kr. 445,-