



Christmas lunch 4 ♥-marked servings DKK 365,-

♥ *Deux sortes de harengs marinées, oignons, capres, tomate et curry*
Two sorts of marinated Herrings, red onions, tomatoe and curry DKK 125,-

Le saumon marinée au fenouille et l'aneth, sauce au Moutarde
Pickled salmon with dill and fennel, Mustard dressing kr. 135,-

♥ *Le saumon 'rimmet' creme de basilique*

Salmon 'rimmet' with basil cream

Le filet de poisson poële sauce Tartare

Pan fried filet of fish with sauce Tartare

La salade au fenouille, oeufs et crevettes

Fennel salad with egg and schrimps DKK 165,-

Terrine de faisau au pistaches et cornichons
Pheasant terrine with Pistachios and Pickles DKK 145,-

♥ *Le porc rôti et chou rouge au Balsamic*

Roasted pork and red cabbage with Balsamico

Tranches de canard et de ballottine de canard aux pommes et pruneaux

Slices of roasted duck and ballottine of duck with apples and prunes

Salade au choux de Bruxelles, canneberges séchées et grains rôtis

Salade with Brussel sprouts, sun-dried Cranberries and kernels DKK 185,-

♥ *Le riz à l'amande classique et sauce aux cerises*

Classic ris à l'amande and Cherry sauce

Prunes marinées et crème au vanille et skyr

Pickled plums with vanilla-skyr cream

Le gâteau aux noix, chocolat, pommes et cannelle

Walnut cake with, chocolate, apples and cinnamon DKK 120,-

L'assiette de fromages varies * Cheeseboard DKK 95,-

Le gateau du jour * Cake of the Day DKK 55,-

Le riz à l'amande classique * Classic ris à l'amande DKK 85,-