



LINA DAMGAARD
MAD & VIN

Julefrokost
Afhentning & levering



Juletapas

10 slags

Kartoffelvaffel med røget laks, rygeostecreme med radiser og purløg, syltede lilla blomkål, lime og sort sesam.

Varmrøget laks med urtemayo, syltede fennikel, citron og citrusperler.

Håndpillede rejer og krebsehaler med hummermayo og citrusperler.

Prosciutto Cotto med urter, basilikumsmayo, ristede kejserhatte, syltede løg og drops.

Rosastegt andebryst med balsamico glace, frisk mango, vaniljesyltede stikkelsbær og friske hindbær.

Rosastegt Teres Major med bearnaisemayo, ristede østershatte og rysteribs.

Kyllingesalat med karrycreme, frisk ananas, soltørret tomater og grønne asparges.

Ølbraiseret svinekæber med kraftig glace, bløde løg og frisk timian
(skal varmes 10 min ved 180 grader).

Thise Juleost med mirabellekompot, friske figner, clementin og saltede mandler
(i de perioder vi ikke kan få Thise Juleosten køre vi med Vesterhavs Osten).

Chokolademoussesnitte bestående af mørke chokoladebunde med både lys og mørk mousse, blød glasur og friske bær.

Pr. person

Pris 320 kr.



Den kolde

Alt serveres i små glas med låg.

Rimmet laks med purløgscreme, syltede fennikel, drops og citrusperler.

Paneret isingfilet med hjemmerørt hummermayo, lime, og soltørret tomat.

Rosastegt anderbryst på rødkålssalat med passionsdressing, dertil valnødder og bær.

Hønsesalat med flæsk, grønne asparges, ananas og syltede rødløg.

Rosastegt Teres Major med bearnaisemayo, rysteribs og ristede østershatte.

Mazarinkage med vaniljecreme friske jordbær, mørk chokolade og pistaicenødder.

Blød brød og smør

Pr. person

Pris 300 kr.



Luksus jul

3 retter

FORRET

Lækker varmrøget laks med estragonmayo, citrusperler og syltede fennikel.

Røget andebryst med balsamico glaze, frisk mango, syltede rødløg og vaniljesyltede grønne tomater.

Smørstegt torsk med citronmayo med frisk dild, ristede bøgehatte og langtidsbagte cherrytomater.

Dertil lækkert brød og smør

HOVEDRET

Teres Major stegt i juleøl, dertil en kraftig skysovs.

Petit kartofler med honning og nødder.

Rosastegt andebryst med frisk timian.

Bagte rødbeder.

Sprød fennikelsalat med passionsdressing, pære og druer.

Rødkålssalat med appelsin, valnødder og figner.

DESSERT

Chokoladekage med vaniljeis og kandiserede valnødder.



Pr. person
Pris 385 kr.

Den traditionelle

Gammeldags modnede sild med løg, kapers
og karrysalat med æbler.

Økologiske æg med citronmayo med frisk
dild, citrusperler og rejer.

Rødspættefilet med hjemmelavet
urteremoulade og citron

Andelår med rødkålssalat, appelsin,
valnødder og figer

Stegt svinekæber med grøntsager og bløde
løg.

Petitkartofler bagt i ovnen.

Brie med kandiserede nødder og druer.

Ris Ala Mande med kirsebærsovs.

Lækkert brød og smør



Pr. person
Pris 275 kr.

Den lille



Gammeldags modnede sild med løg, kapers
og karrysalat med sprøde æbler.

Rødspættefilet med hjemmelavet
urteremoulade og citron.

Tarteletter med høns i asparges.

Pandestegte frikadeller med rødkål.

Varm leverpostej med champignon, bacon,
og rødbeder.

Hamburgerryg med grønlangkål
og brunede kartofler.

Ris Ala Mande med kirsebærsovs.

Lækkert brød og smør.

Pr. person
Pris 260 kr.

Herre Julefrokost



Hele hvide sild med hvide løg, æg og tomat.

Stegte sild med rødløg, karrysalat med æbler og kapers.

Rødspættefilet med hjemmelavet urteremoulade og citron.

Sylte med sennep og rødbeder.

Tarteletter med høns i asparges.

Medister med stuede hvidkål.

Skinke med grønlangkål og brunede kartofler.

Æbleflæsk med skiver af røget flæsk.

Stærk ost med sennep, sky og løg.

Risalamande med kirsebærsovs.

Rugbrød, blød brød og smør.

Fedt med grever.

Pr. person

Pris 385 kr.



Tilkøb af blodpølse med kanelsukker, sirup og æblemos

30,-