

JULEFEST I DET VILDE KØKKEN 27/11, 04/12, 11/12

Velkomst

Snack

Første servering

Christiansøpigens Sild - friteret capers - peberrod - strandbede

Stegt og marineret sild - rødøgarmelade - kokleare

Æg - rejer - spirer fra Egebjerg

Paneret fiskefilet - tataredressing - citron

Anden servering

Rødbedeouillon - svampe - skovløg

Tredje servering

Confiteret bryst af grå and - årstidspure - rødkål

Kronhjort på østershatte - rønnebærkompot

Vildsvineryg i pancetta - grønlangkål - syltet rødøg

Fjerde servering

Tre oste fra Arla Unika - valnødder, abrikoser i portvin

Femte servering

Frugtsalat - skovmærkeskum

Risalamande - kirsebær, slåensauce

Husets langtidshævet brød, rugbrød, smør rørt med kokleare

Åbningstider: Torsdag, fredag, lørdag: kl. 18.00 - 21.00 ·

Søndagsbrunch: kl. 10.30 - 13.30, søndagsfrokost: 12.00-15.00 (køkkenet lukker 1 time før)