

Julemenu 1

FORRET

Kammuslinger i safran-hvidvinssauce

Serveres med pastinak-gullerods puré, toppet med trøffelolie & flager af Grana Padano ost.

HOVEDRET

Tornedos af oksemørbrad, rullet med bacon

Heril serveres portugisisk Maderia sauce samt årstidens grønsager & kartofler.

DESSERT

Vores hjemmelavede Tiramisu

med friske bær

pr. person

429,-

Julemenu 2

FORRET

Smør & salvie stegt hellefiskefilet

Serveret med blancheret spinat, smagt til med hvidløg & et twist af chili.

HOVEDRET

Tornedos af oksemørbrad, rullet med bacon

Heril serveres cremet trøffelsauce med 3 slags svampe samt årstidens grønsager & kartofler.

DESSERT

Panna cotta

med karamel & mynte

pr. person

399,-

LA RUSTICA

Juleplatte

Karrysild

Stegt sild *med rødløg*

Paneret rødspættefilet
med remoulade & citron

Lakseroulade
med ricottaost & grønne asparges

Flæskesteg *med rødkål*

Stegt svinemørbrad
med bløde løg

Leverpostej
med champignon & bacon

pr. person

229,-

Tilvalg:

Brieost *med kiks & druer*

+ 69,-

