Menuen for Juleaften:

Forret

Mosaik af laks & lyssej

Hummerbisque – Urter

Vin: Grüner Veltliner, Per Due, Herman Moser, Kremstal, Østrig

Mellemret

Carpaccio af røget andebryst

Tyttebærgelé – Gammel Knas – Chips – Urter

Vin: Sancerre Rosé, Les Pierres, Domaine Rosé Champault, Loire, Frankrig

Hovedret

Rosastegt andebryst og braiseret svinebryst af dansk Bertels Gris

Pommes Anna – Andesauce

Vin: Baco Noir, Henry & Pelham St. Catharines, Ontario, Canada

Dessert

Hvid chokolademousse

Mynte-chokoladeis – Kirsebær broken gel – Mynte

Vin: White port, Quinta de la rosa, Pinhão, Douro, Portugal

Vi håber, at mad og vine smager jer.