

Menuen for Juleaften:

Forret

Duet af rimmet laks

Rødbede – Appelsin - Gin

Vin: Riesling Classic, Henry of Pelham, Ontario, Canada

Mellemret

Noix de jambon af dansk Bertels gris

Trilogi af æble

Vin: Pinot Gris, Domaine Paul Blanck, Alsace, Frankrig

Hovedret

Rosastegt andebryst og rillette af dansk Bertels gris

Selleripuré – Pommes Anna - Andesauce

Vin: Amarone della Valpolicella, Øko, Corte Majoli, Veneto, Italien

Dessert

Cheesecake med kirsebærgelé

Kirsebæris – Brændt hvid chokolade

*Vin: Skærsøgård kirsebærvin, Jylland, Danmark & Malvasia Nevissano, Terre da
vino, Piemonte, Italien*

Vi håber, at mad og vine smager jer.

