



# Julemenu

**CARPACCIO AF FRISK RØD TUN MED TERRINE AF LINSER FRA PY  
HERTIL SENNEP SALAT OG CITRON OLIE.**

\*\*\*\*\*

**ANDE CONFITÉ AF LÅR & STEGT FOIE GRAS  
SERVERET PÅ LANGTIDSBAGTE RØDBEDER – PURÉ AF ÆBLER – SELLERI  
OG KARTOFFEL. HERTIL CITRON HONNING SAUCE.**

\*\*\*\*\*

**GODE UDENLANDSKE OSTE  
MED SYLTEDE VALNØDDER OG OLIVEN.**

\*\*\*\*\*

**DESSERT TALLERKEN ANRETTET MED  
CREME BRULÈE - GATEAU MARCEL – CITRON SORBET.**

**1 RET KR. 175,-**

\*\*\*\*\*

**2 RETTER KR. 225,-**

**3 RETTER KR. 270,-**

\*\*\*\*\*

**4 RETTER KR. 310,-**

Hertil foreslår vi følgende vine:

**POMINO BIANCO, Doc, Marchesi di Barolo, Italien**

\*\*\*\*\*

**WEINERT MALBEC, Mendoza, Cavas de Weinert, Argentina**

\*\*\*\*\*

**BULLER- MUSCAT, Fine Old Muscat, Rutherglen, Australien**

**VINMENU**

**PR. GLAS 65,-**

 **H.J. HANSEN VIN A/S**  
GRUNDLAGT 1829

[www.hjhansen-vin.dk](http://www.hjhansen-vin.dk)