



Jule Menu **Christmas menu**

2 retter/courses – 335 kr.
3 retter/courses – 398 kr.

3 gl. vin tilpasset menuen
3 gl. wine paired with the food
228 kr.

Gravad Laks

med rævesauce, grønkål, kapers
og syltede tyttebær

*Cured salmon served with mustard sauce, kale,
capers and pickled lingonberries*

-

Gammeldags andesteg

serveret med hjemmelavet rødkål og
agurkesalat. Hertil brune- og hvide kartofler samt
andesauce

*Traditional Danish roast duck served with
homemade red cabbage, pickled cucumbers,
white and caramelized potatoes.*

With a duck gravy

-

Ris á l'amande

med lun kirsebær sauce

*Ris á l'amande, a traditional Danish "rice
pudding" dessert, with warm cherry sauce*



Forretter

Starters

Løgsuppe 98 kr.

serveret med gratineret ostebrød
Onion soup served with gratin cheese bread

Gravad Laks 125 kr.

med rævesauce, grønkål, kapers og syltede tyttebær
Cured salmon served with mustard sauce, kale, capers and pickled lingonberries

Paafuglens rejecocktail 110 kr.

med håndpillede rejer, asparges sprøde salater og cocktaildressing
Prawn cocktail served with hand-peeled shrimps, crispy lettuce, asparagus and cocktail dressing

Plukket andesalat 110 kr.

i sennepscreme, cornichoner og æbletern
Picked duck salad tossed in mustard cream, cornichons and pommes brunoise



Fiskeret

Fish dish

Bagt torsk 249 kr.

serveret med ristede jordkokker og årstidens kål. Hertil knuste kartofler og skummet muslingesauce
Baked cod served with roasted Jerusalem artichokes, seasonal cabbage, crushed potatoes and skimmed clam sauce

Stegeretter

Meat dishes

Flæskesteg 228 kr.

med hjemmelavet rødkål og agurkesalat, brunede og hvide kartofler og skysauce
Danish roast pork crackling, with home made red cabbage and pickled cucumbers. Served with white and caramelized potatoes, and gravy

Wienerschnitzel 239 kr.

af kalv med ærter, dreng, pommes sautées og skysauce
Wienerschnitzel of veal served with peas, pommes sauté and gravy

Steak entrecôte, 200 gr. 269 kr.

med årstidens grønt og pommes frites. Hertil valgfri sauce bearnaise eller pebersauce
Grain fed Uruguay with seasonal greens and French fries. Served with optional sauce béarnaise og pepper sauce

Gammeldags andesteg 239 kr.

serveret med hjemmelavet rødkål og agurkesalat. Hertil brune- og hvidekartofler samt andesauce
Traditional Danish roast duck served with homemade red cabbage, pickled cucumbers, white and caramelized potatoes. With a duck Gravy

Vegetar

Vegetarian

Rødbederissotto 228 kr.

serveret med ristede hasselnødder, glaseret rødbeder og cream cheese
Beetroot risotto served with roasted hazelnuts, glazed beetroot and cream cheese



Desserter

Desserts

Juleparfait 98 kr.
med marcipan og hakket chokolade. Pyntet med syltede kirsebær og mandler
Christmas parfait with marzipan and chopped chocolate. Garnished with pickled cherries and almonds

Ris á l'amande 98 kr.
med lun kirsebærsauce
Ris á l'amande – traditional Danish rice pudding with warm cherry sauce

Æbletærte 98 kr.
anrettet med vaniljeis, æblechips og caramel toffee. Pyntet med rød skovsyre
Apple pie served with vanilla ice cream, apple chips and caramel toffee. Garnished with red sorrel



Børneretter

Børn under 12 år – Kids under 12 years

Paafuglens chickenfingers 128 kr.
Friturestegt paneret kylling inderfilet med pommes frites og grønt
Chicken fingers with french fries and fresh vegetables

Rødspættefilet 128 kr.
friturestegt rødspættefiskefilet med pommes frites og grønt
Fried filet of plaice, with french fries and fresh vegetables

Flæskesteg 138 kr.
med hjemmelavet rødkål og agurkesalat, brunede og hvide kartofler og skysauce
Danish roast pork crackling, with home made red cabbage and pickled cucumbers. Served with white and caramelized potatoes, and gravy

Isdessert 78 kr.
blandet is og slikkepind
Ice cream dessert with a lollipop

