

ROSÉ ROSÉ

BAR & BISTRO

Julemenuer 2023

Serveres fra tirsdag den 14/11 2023 til og med lørdag den 30/12 2023.

Selskaber på 9 personer eller flere skal forudbestille menu. Hele selskabet skal vælge samme menu.

Vi har også menuer med mindre julepræg.

Julemenu 1: Frokostbord (serveres også aften ved forudbestilling)

Serveres på bordet i skåle

Karrysild på gammeldags-modnede sild med æbler, kapers og smilende æg.

Julesild på gammeldags-modnede sild med appelsin, kanel og stjerneanis.

Håndpillede rejer med smilende æg, mayonnaise, citron og krydderurter.

Smørstegt rødspættefilet vendt i brødkrumme, dertil remoulade, agurkesalat og råsyltede tyttebær.

Lun leverpostej serveret med fransk peberbacon, svampe og rødbeder.

Confiteret fransk andelår serveret med klassisk rødkål, svesker og æbler.

Blå Kornblomst og Brie Brillat Savarin med hyben-havtornkompot og nødder i honning.

Risalamande med kirsebærsaauce.

Pris for alt ovenstående 599 kr.

Forslag til tilkøb:

Champagne samt salte snacks til velkomst, 189 kr./person

Røget ål Røget ål serveret med røreg og purløg. Kr. 99.

Krebschalesalat Krebschaler vendt i cremet dressing med piment d'espelette, cognac og urter. Serveres med ristet toast. Kr. 129.

Hønsesalat Confiteret kylling vendt i cremet dressing serveret med syltede bøgehatte, cornichoner, ristet peberbacon og karse. Kr. 89.

Stempelkaffe med macarons, 69 kr./person.

ROSÉ ROSÉ

BAR & BISTRO

Julemenu 2: Aftenmenu med 3 juleretter (serveres også til frokost ved forudbestilling)

Serveres på tallerken

Forret

Hummerbisque med jomfruhummer, brunoise af rodfrugter, dildolie og saltede mandler.

Hovedret – hver deltager kan vælge mellem:

And a la orange: Stegt andebryst serveret med selleripuré, friteret grønkål, pommes anna og andesky med appelsin.

Eller

Smørstegt torsk serveret med sauteret spidskål, syltede sennepskorn, rødbedepuré og sennepsblanquette. Hertil små kartofler vendt i persille og smør.

Dessert – hver deltager kan vælge mellem:

Klassisk risalamande med lun kirsebærsauce a part.

Eller

Tarte tatin - lun fransk æbletærte serveret med vaniljeis.

Pris for alt ovenstående 549 kr.

Forslag til tilkøb:

Champagne og salte snacks til velkomst, 189 kr./person.

30 gram Baerii 5 Stars Caviar serveret med blinis, creme fraiche og hakket, 399 kr.

To Gillardeau østers serveret med Baerii 5 Stars Caviar, tomatiseret tabasco og dildolie, 229 kr.

Europæiske oste med behørig garniture, 119 kr.

Stempelkaffe med macarons, 69 kr./person.