

# Jule Gourmet Menu

## Forret

*Jomfruhummer bisque – kammusling – cognac*

## Hovedret

*Rosa stegt andebryst – vinterkål – bacon  
Hyben – pebersauce*

## Ost

*Udvalg af oste - valnødder - oliven*

## Dessert

*Ris a la mande med kirsebær sauce*

*2 retter Kr. 295,-*

*3 retter Kr. 356,-*

*4 retter Kr. 425,-*

*Vinmenu 2/3/4 retter Kr. 120,-/195,-/235,-*

<i>Cremet Jomfruhummer bisque – kammusling – cognac</i>	<i>Kr. 95,-</i>
<i>Lufttørret fynsk spegeskinke – cantaloupe melon - havtorn</i>	<i>Kr. 85,-</i>
<i>Dg. Fiskeret.</i>	<i>Kr. 195,-</i>
<i>Schnitzel af landgris</i>	<i>Kr. 185,-</i>
<i>Æggekage – sprøde flæskesvær (ad libitum)</i>	<i>Kr. 150,-</i>
<i>Peberbøf – madagaskar – sauté - cognac</i>	<i>Kr. 265,-</i>
<i>Udvalg af oste – oliven – valnødder</i>	<i>Kr. 110,-</i>
<i>Fynsk æbletærte – marcipan – nougat – kanel – is</i>	<i>Kr. 95,-</i>
<i>Blandet is – frugt – nødder</i>	<i>Kr. 85,-</i>
<i>Irish kaffe (5cl)</i>	<i>Kr. 85,-</i>