

DEN SAMMENSATTE JULEMENU

NAVN	STK	NAVN	STK
Islandske marinerede sildefileter <i>m. løgringe & kapers. - kr. 35,-</i>		Kogt skinke <i>m. italiensk salat. - kr. 35,-</i>	
Islandske kryddersildefileter <i>m. løg, sherry og krydderurter. - kr. 35,-</i>		Mør økologisk roastbeef <i>m. remoulade, ristede løg og høllet peberrod. - kr. 35,-</i>	
Stegte Islandske sild i eddikelage <i>m. løg & dild. - kr. 35,-</i>		Vores berømte økologiske leverpostej <i>m. bacon og champignon. - kr. 35,-</i>	
Kulturvets hjemmelavede karrysild <i>m. løg og æbler. - kr. 35,-</i>		Dyrlægens natmad <i>m. krydderfedt, leverpostej, saltkød, sky og løg. - kr. 35,-</i>	
Kulturvets ferskrøgede økologiske ørred fra Danmark <i>med krydret røræg & purløg. - kr. 59,-</i>		Hjemmelavet økologisk skinkesynte <i>m. rødbeder og sennep. - kr. 35,-</i>	
Økologiske æg <i>m. rejer. - kr. 35,-</i>		Økologisk lagret "Gammel Jens" ost på rugbrød <i>m. krydderfedt, sky og løg. - kr. 35,-</i>	
Paneret fiskefilet <i>m. rejer. - kr. 35,-</i>		Økologisk mellemlagret ost på franskbrød <i>m. peberfrugt. - kr. 35,-</i>	
Friskstegt økologisk flæskesteg <i>m. sprøde svær, hjemmelavet rødkål, asier og agurkesalat. - kr. 35,-</i>		Økologisk Brie de Meaux på franskbrød <i>m. peberfrugt. - kr. 35,-</i>	
Økologiske frikadeller <i>m. hjemmelavet rødkål og surt. - kr. 35,-</i>		Økologisk tatar <i>m. peberrod, løg, kapers, pickles og rå økoæggeblomme. - kr. 59,-</i>	
Nystegte økologiske mørbradbøffer <i>m. bløde løg, asier og agurkesalat. - kr. 59,-</i>			
<i>Specielle ønsker eller allergier:</i>			