



Juleplatte

- Kryddersild med æble, dild og akvavit
- Stegte sild med kapers og syltede løg
- Smilende øko æg, håndpillede rejer og hjemmerørt mayo
- Meunierestegt rødspættefilet, med remoulade og citron
 - Hønsesalat med sprød bacon fra Bjerre
- Ribbensteg serveres med surt og rødkål
 - 2 danske oste med sødt og sprødt

Per person 275



Den Lichtenbergske julefrokost

- Lune stegte sild, kapers og rødløg
- Marinerede sild, karrysalat og smilende æg
 - Friskbagte brød, smør og krydderfedt
- Håndpillede rejer, citron og hjemmerørt mayo
 - Koldrøget islandsk laks, æg royal og dild
- Sprødstegt rødspættefilet, remoulade og citron
 - Lun leverpostej, svampe og bacon
- Friskbagte butterdejstarteletter med høns i asparges
- Ribbenssteg af glad dansk gris, rødkål og hjemmesyltede agurker
- Confiterede andelår, glaserede pigeonæbler og syltet græskar
 - 2 gode danske oste med sødt, salt og sprødt
 - Risalamande med kirsebærsauce

Per person 425

*Kan serveres i små skåle og fade på bordet eller som buffet.
Eget lokale samt menu fås ved bestilling til min. 20 kuverter.*

Øl, vand og vin – ad libitum

4 timer / per person 295 - 7 timer / per person 495