

SØRENSEN_S



Frokost julemenu

1. SERVERING

Sørensens julesild med hjemmelavet karrysalat
Pankopaneret rødspættefilet med hjemmelavet remoulade
og grillet citron

2. SERVERING

Sørensens hjemmelavet sylte på gris og kalv, estragon mayonaise, farinmarinerede rødbeder,
sprøde jordskokker, syltet sennepskorn
Ribbensteg med hjemmelavet rødkål

3. SERVERING

Hjemmelavet ris a la mande med kirsebærsaube tilsmagt med cognac

Pr. couv. **198,-**

Min. 2 couverter



Aften julemenu

Serveres fredag og lørdag som buffet.

1. SERVERING

Sørensens julesild med hjemmelavet karrysalat

2. SERVERING

Koldrøget laks fra Kildens rygeri i Nibe, lemoncurd, rygeost, karse og radiser
Pankopaneret rødspættefilet med hjemmelavet remoulade

3. SERVERING

Sørensens hjemmelavet terrin på andelår, estragon mayonaise, farinmarineret rødbeder,
sprøde jordskokker, syltet sennepskorn
Ribbensteg med hjemmelavet rødkål, brune kartofler med stegt medister, grønlangkål, skysauce

4. SERVERING

Hjemmelavet ris a la mande med kirsebærsaube tilsmagt med cognac

Pr. couv. **298,-**

Min. 2 couverter



SØRENSEN_S