

# Julefrokost 2017 på Restaurant Landgangen

*Fredag 24.november - fredag 1.december - fredag 8.december*

## **Traditionel Julefrokost**

**\* \* \***

### **Serveres ved bordet**

Marinerede sild med karrysalat - Rødspættefilet lun med remoulade & citron

### **Det kolde på buffet**

Laks varmt røget med urtedressing - Krebsehaler vendt i babysalat

Æg & rejer med mayonnaise - Sylte med sennep & rødbeder

### **Det lune på buffet**

Mørbradbøf med svampe al creme - Julemedister med grønlangkål & brunede kartofler

Gammeldags andesteg med svesker & æbler - Tarteletter med høns i asparges

Æbleflæsk med bacon - Ribbensteg med hjemmelavet rødkål

### **Tranches i salen af vores kokke**

Oksehøjreb Rosastegt - hertil fløde bagte kartofler - årstidens salat

### **Ost og dessert**

Oste – knas - Brie - gorgonzola med oliven, hvidløg

Frugtkurv - figner & dadler - Ris a la mande med lun kirsebærsauc

## **Julemiddag**

**\* \* \***

Landgangens fisketallerken med varmt røget laks – rødspætte roulade  
Blåmusling samt indbagte kæmperejer

Oksemørbrad rosastegt af Hereford kødkvæg  
Årstidens grønt – råstegte kartofler samt sauce Bordelaise

Ostetallerken 3 varianter danske oste – som tilkøb 75,-

Desserttallerken med Ris a la mande – cremenougatkage – samt rig chokoladecake

**X-MAS - PILSNER - VAND SAMT HUSETSVINE AD LIBITUM UNDER MADEN**

**THOR´S FADØL - VAND SAMT HUSETSVINE AD LIBITUM UNDER DANSEN**

Tilkøb af spiritus ½ flasker 300,- eller 1/1 flasker 500,-

Til begge menuer er der kaffe med pebernødder samt byg selv hotdogs til natmad

**Julebilletter a Kr. 595,00 ALL INKLUSIVE**

Alle dage er der jukeboks til rådighed – så vælger man selv

