

Julemenu

Den Danske jul

- Marineret sild med løg og hjemmelavet karrysalat.
- Lun rødspættefilet med remoulade og citron.
- Lun leverpostej med bacon og rødbeder.
- Tarteletter med høns i asparges.
- Ribbensteg med rødkål.
- Ris á la mande med kirsebærsaube.
- Friskbagt rugbrød, durumbrød og smør.

Pris 210,-
Ud af huset 190,-

Det store Julebord

- Marineret sild med løg og hjemmelavet karrysalat.
- Julesild i krydderlage med kapers og løg.
- Røget laks med æg og brøndkarse.
- Lun rødspættefilet med citron og remoulade.
- Slagterens egen julemedister med rødkålssalat.
- Lun leverpostej med champignon og bacon.
- Honningmarineret svinefilet med brunede kartofler og grønlangkål.
- Udvalg af oste med syltede nødder og kiks.
- Ris á la mande med kirsebærsaube.
- Friskbagt rugbrød, durumbrød og smør.

Pris 275,-
Ud af huset 240,-

Den utraditionelle

- Lakserilette med citroncreme og krydderurter.
- Røget dyrekølle med saltmandler.
- Confiteret and med appelsinglacerede rodfrugter.
- Cous cous salat med granatæbler.
- Langtidsstegt kalveculotte med ristet spidskål og hasselnødder.
- 3 slags oste med blommechutney og syltede nødder.
- Tunesisk mandel-appelsinkage med vanillecreme.
- Durumbrød og smør

Pris 320,-
Ud af huset 270,-

Sammensæt selv din julemenu

- Marineret sild med hjemmelavet karrysalat og rødløg.
- Julesild i krydderlage med kapers og løg.
- Lun rødspættefilet med citron og remoulade.
- Æg og rejer med hjemmelavet mayonnaise.
- Koldrøget laks med æg, brøndkarse og asparges.
- Gravadt lakseruller med sennepsdressing.
- Varmrøget laks med sennepscreme og friske krydderurter.
- Tartelet med høns i asparges.
- Ribbensteg med hjemmelavet rødkål.
- Lun leverpostej med bacon, champignon og rødbeder.
- Slagterens julemedister med rødkålssalat.
- Gammeldaws æbleflæsk.
- Blodpølse med sirup og kanel.
- Mørbradt a la cremé med asier.
- Honningmarineret svinefilet med brunede kartofler og grønlangkål.
- Frikadeller med julekartoffelsalat.
- Udvalg af oste med syltede nødder og kiks.
- Ris a la mande med kirsebærsaube.

Serveres med rugbrød, brød og smør.

5 retter 210,-
Ud af huset 190,-
8 retter 275,-
Ud af huset 240,-
10 retter 300,-
Ud af huset 270,-

Familiejulefrokost

Stort jule tå-selv-bord i vores hyggelige stuer. Slikposer til børnene.

Alle søndage frem til jul fra den 25. november 2018 kl. 12.00.

Pris 210,-
Børn under 12 år 95,-

Menu

- Marineret sild med kapers, løg og hjemmelavet karrysalat.
- Julesild med rødløg.
- Røget laks med brøndkarse og vinterurter.
- Lun rødspættefilet med citron og remoulade.
- Slagterens julemedister med rødkålssalat.
- Lun leverpostej med champignon og bacon.
- Mørbradt a la creme med asier.
- Gammeldaws æbleflæsk.
- Ribbensteg med sprød svær og rødkål.
- Honningmarineret svinefilet med brunede kartofler og grønlangkål.
- Tarteletter med høns i asparges.
- Udvalg af oste med druer og syltede nødder.
- Ris a la mande med kirsebærsaube.
- Rugbrød, durumbrød og smør.

Bordbestilling på tlf. 8685 5443 / info@signesmindekro.dk.

Julemiddag

Vi langtidssteger store saftige juleænder

Sprødstegt and juleaften

Langtidsstegt juleand, serveret med hvide og brunede kartofler, hjemmelavet rødkål, andesauce, asier, tyttebær, æbler og svesker, franske kartofler.

Ris a la mande med kirsebærsaube.

Pris pr. person **240,-**

Middagen skal kun opvarmes og leveres med letforståelig vejledning.

Vi leverer din julemiddag
GRATIS

Afhentning d. 23/12 kl. 11-15
Levering d. 23/12 kl. 9-15

Bestil på tlf. 8685 5443 / info@signesmindekro.dk.

Nytårsmenu

Godt nytår fra Signesminde Kro

Laks & Dijon

Varmrøget Katrinedal laks med dijon creme,
ærteskud, blomster, basilikum og tomatpesto.
Serveret med toast melba.

Dansk Gastro kalvemørbrad

Kartoffeltimbale, madagaskarsauce, syltede tyttebær,
honningbagt selleri og brøndkarse.

Chokolade & Mango

Mørk chokoladecake, mangomousse med strejf af chili,
broken gel, nøddecrunch, marengs og skovsyre.

Nøddehorn dyppet i chokolade.

Pris pr. couvert **330,-**

.....

Menuen leveres med letforståelig
opvarmnings- og anretningsvejledning.

Bestilling på tlf. 8685 5443
– mail info@signesmindekro.dk

Afhentning den 31/12-2018. Kl 11.00-13.00.
Levering den 31/12-2018. Kl 8.30-14.30.

Gratis!

Vi leverer din
nytårsmenu
lige til døren