



ØKOLOGISK Julemenu

LUXSUS SNACK MENU (295,-)

100 % ØKOLOGISK

APPETIZER:

Tang kaviar serveret på grillet speltbrød med cream cheese og koriander

HOVEDRET:

Sprøde grovsaltede flæskesvær, anderilette m. cornichoner, krydderpølser m. grovkornet sennep, æbleflæsk med ristet rugbrød

DESSERT:

Ris a l'amande med syltede kirsebær eller æbleskiver med topping: kokos flormelis, orange curd og chokoladecreme.

Kan bookes på **BRYGGEN GULDSMEDEN** og **MANON LES SUITES**, alle dage undtagen søndage i perioden 15. november - 23. december.



LUXSUS SNACK MENU (295,-)

100 % ØKOLOGISK OG VEGETARISK

APPETIZER:

Tang kaviar serveret på grillet speltbrød med friskost og koriander

HOVEDRET:

Hjemmelavede frites royales m. parmesan, nøddepaté m. cornichoner, grillede gulerødder med tahin, ristet rugbrød m. æblekompot og timian

DESSERT:

Ris a l'amande med syltede kirsebær eller æbleskiver med topping - flormelis m. ristede kokos, orange curd og chokoladecreme.

Kan bookes på **BRYGGEN GULDSMEDEN** og **MANON LES SUITES**, alle dage undtagen søndage i perioden 15. november - 23. december.



DEN STORE JULEMENU (595,-)

100 % ØKOLOGISK



APPETIZER:

Cava & Tang kaviar serveret på grillet speltbrød med frisk gedeost og koriander

FORRET:

Fjordkrabbe m. granatæble, dild og surdejsbrød

HOVEDRET:

Andeconfit m. rødbede-carpaccio, pata negra (langtidsbraiseret skank) m. waldorfsalat og grillede gulerødder

DESSERT:

Espresso Martini & Brownie bite m. mørk og hvid chokolade eller æbleskiver med topping - flormelis m. ristede kokos, orange curd og chokoladecreme w/ butter & parsley

Kan bookes på:

BRYGGEN GULDSMEDEN alle dage undtagen søndage i perioden 15. november - 23. december.

MANON LES SUITES torsdage/fredage/lørdage i perioden 15. november - 23. december.

