

GULDSMEDEN HOTELS



DANISH CHRISTMAS LUNCH MENU



SNACKS

Crustades with mushroom crème, Ibérico ham and
Thise Christmas cheese

Tarte flambée with sour cream and caramelised
onion

FIRST SERVING

Panko-fried plaice, homemade herb remoulade,
fennel and dill

Hand-peeled prawns, tomato, Christmas salad,
lemon and brioche

Organic smoked trout from Vejle Aadal with Danish
smoked cheese and 'rævesauce' mustard-dill sauce

Duck rillette with cornichons and mustard

Served with: Freshly baked rye bread, sourdough
bread and whipped butter

SECOND SERVING

Roasted porchetta

Confit de Canard

Vegetarian sausage with homemade pickled red
cabbage

Caramelised potatoes

Cabbage salad with burrata and apples

Port wine sauce with Christmas spices

THIRD SERVING

'Risalamande' with coconut milk and lime, crispy
coconut and almonds

Served with a warm cherry-hibiscus sauce

DKK 595 per person
Vegan options are available

GULDSMEDEN HOTELS



JULEFROKOSTMENU



SNACKS

Krustader med svampecrème, Ibérico-skinke og
Thise juleost

Tarte flambée med creme fraiche og
karamelliserede løg

FØRSTE SERVERING

Pankopaneret rødspætte, hjemmelavet
unteremoulade, fennikel og dild

Håndpillede rejer, tomat, julesalat, citron og
brioche

Økologisk røget ørred fra Vejle Ådal med dansk
rygeost og rævesauce

Anderillette med cornichoner og sennep

Serveres med: Friskbagt rugbrød, surdejsbrød og
pisket smør

ANDEN SERVERING

Stegt porchetta

Confiteret and

Vegetarpølse med hjemmelavet syltet rødkål

Brunede kartofler

Kålsalat med burrata og æbler

Portvinssauce med julekrydderier

TREDJE SERVERING

Risalamande med kokosmælk og lime, sprød kokos
og mandler

Serveres med varm kirsebær- og hibiscussauce

595 DKK pr. person

Veganske alternativer er tilgængelige.