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 urteremoulade, 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.