

Jul på Hotel Arnbjerg 2020

Alt serveres til bordet, efter nærmere aftale og på forudbestilling

Klassisk julemenu

Marineret sild og lakserøget sild med hjemmelavet karrysalat samt æg
Lun rødspættefilet med hjemmelavet remoulade og citron

Håndskåret lun flæskesteg med rødkål
Glaseret andebryst med grønlangkål og brunede kartofler
Frisk vintersalat med kål, druer, granatæble etc.
Mørbradmedaillons og svampe á la creme
Brasseriets frikadeller med julekål
Diverse brødtyper

Vores Ris á la Mande med kirsebærsauce
Hvide dame, Gammel Knas, Høgelund med saltkiks, figenkompot og druer

Menu pris: kr. 289.- per person

Traditionel juleplatte

Marineret sild og lakserøget sild
Vores karrysalat og æg
Fiskefilet med hjemmelavet remoulade og citron
Mørbradbøf med champignon a la crème
Brasseriets frikadeller med julekål
Glaseret andebryst med cremet julesalat
Brie med kompot og vores knækbrød
Brød og smør
Menu pris: kr. 239,- per person

Hver dag i Brassieriet fra 11. november til 21. december 2020

Månedens 3 retters menu

Rilette af Vesterhavstorsk, røget Superiorlaks med avocado
tyttebær, granatæble og persillepesto

Confiteret andelår med bagt selleri, glaceret løg,
pom anna og sauce Noël

Riskage med Amareno kirsebær,

Menu pris: kr. 369.- per person

Månedens 5 retters menu

Bagt sandart på kålrisotto og pesto

Carpaccio af røget dyrekølle med syltede svampe

Filet mignon med klassisk pebersauce, pom anna og rodfrugtsymphonie

Hvide dame, Gammel Knas og Høgelund med tilbehør

Hjemmebagt pandekage med hvid chokoladecreme, nøddecrunch samt parfait og appelsinsirup

3 retter pr. person kr. 449,-

4 retter i moderate portioner per person kr. 509,-

5 retter i moderate portioner per person kr. 589,-