

Traditional Christmas Lunch menu 2023

Brasserie Kontrast

Price: 425 DKK / pers



Menu

Starter - Forret

Matured white herring, curry salad, organic egg, red onions, capers and dill
Gammeldags modnet hvid sild, karrysalat, økologisk æg, rødløg, kapers og dill

Main course - Hovedret

Free range duck breast from Gråsten, buckwheat, kale, white roots and cranberry sauce
Gråsten andebryst, boghvede, grønkål, hvide rødder og tranebær sauce

Cheese - Ost

Arla Unika cheeses, crispy rye from Rug Bakery and jam
Unika oste, sprødt brød fra Rug bakery og sødt

Dessert

Mulled wine panna cotta with spiced red wine syrup & pebernøde crumble
Gløgg panna cotta med aromatisk sirup og pebernødde crumble

Vegetarian - Vegetar

Starter - Forret

Poached fennel, curry salad, organic egg, red onions, capers and dill
Pocheret fennikel, karrysalat, økologisk æg, rødløg, kapers og dill

Main Course - Hovedret

Vol au vent - mushroom, kale, onions and miso
Vol au vent - svampe, grønkål, løg og

Cheese - Ost

Arla Unika cheeses, crispy rye from Rug Bakery and jam
Unika oste, sprødt brød fra Rug bakery og sødt

Dessert

Mulled wine panna cotta with spiced red wine syrup & pebernøde crumble
Gløgg panna cotta med aromatisk sirup og pebernødde crumble