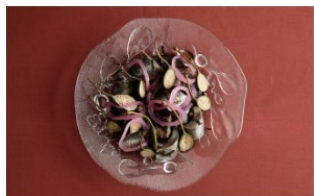




## Julefrokost menu fra Meyers Køkken, i anledning vores 100 års jubilæum ...



**Gammeldags modnet sild med nelliker, allehånde og syltet rødøg**

[Læs mere](#)



**Letroget æggesalat med bladselleri, kapers og æbler**

[Læs mere](#)



**Hjemmegravad laks med rygeostcreme og confiteret fennikel i saltet citron og sennepsfre**

[Læs mere](#)



**Salat af vintergræskar pocheret i blodappelsin og stjerne anis med krydrede græskarkerner**

[Læs mere](#)



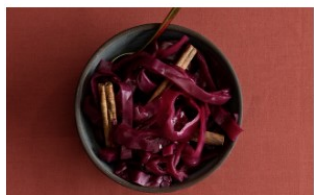
**Sprødstegt ande-medister med æbler og salvie**

[Læs mere](#)



**Andesauce smagt til med ribsgele og kværnet peber**

[Læs mere](#)



**Rødkål kogt med kirsebæreddike fra Nordhavn Eddikebryggeri og julens krydderier**

[Læs mere](#)



**Kalvefrikadeller med efterræts syltede grøntsager**

[Læs mere](#)



**Kartofler stegt i smør og timian**

[Læs mere](#)



**Sprød kålsalat med cremede skorzonerrødder og sennepsvinaigrette**

[Læs mere](#)



**Risalamande med mandler og polynesiske vanilje med kirsebærsauce med appelsinskal**

[Læs mere](#)



**Økologisk rugbrød og ølandshvedebrød fra bageriet serveret med pisket økologisk smør**

[Læs mere](#)



**Fiskefrikadeller med dild, citronskal og selleriremoulade - 40,-**

[Læs mere](#)



**Lun leverpostej fra Troldegaarden med stegte svampe og røget bacon - 40,-**



**3 danske oste fra Arla Unika med sød kompot og sprøde knækbrød -**

**ØL, VIN, VAND og SNAPS ad libitum**