

T H E L E A F R E S T A U R A N T

New Christmas i The Leaf Restaurant 2022

I julen serverer vi alle aftener fra d. 21. november 2022 vores allerbedste bud på en innovativ julemenu til et vidunderligt julearrangement, hvor det er vores fornemmeste opgave at forkæle dig og dine smagsløg samt at skabe en god og hyggelig stemning omkring bordet. Dette er julemaden, som du ikke behøver at stå i buffetkø for at smage – du indtager blot din plads ved det veldækkede bord, og herefter vil vores kokke og tjenere gøre deres bedste for, at du føler dig veltilpas – og som aftenen skrider frem – tilpas mæt.

Efter velkomsten vil der være fem serveringer, og vi afstemmer tempoet, så det passer til jeres aften. Hver servering kommer på egen tallerken til hver enkelt gæst – vi lover at tage opvasken. Velbekomme.

Velkomst / appetizer

Klassisk hvid gløgg og æbleskiver med velfærdsskinke fra Pilegårdsgrisen og trøffelcreme

Første servering

Hjemmemodnet sild med karrysalat og syltede rødløg

Rugmelsstegt sild med løg og karse

Hjemmebagt rugbrød og pisket smør og fedt

Anden servering

Smørstegt rødspættefilet med hjemmerørt grov remoulade og citron

Gravad islandsk laks med sprød fennikel/havtorn og rævesauce

Friskbagt brød og pisket smør

Tredje servering

Glaseret svinekæbe fra Ibericogrisen med sukkerkartofler og friteret grønkål

Lun anderilette med chutney af æble og chili

Fjerde servering

Friteret Gammelknas-ost fra UNIKA samt marmelade af kumquats med ristet rugbrød

Femte servering

Vanilje panna cotta, mandeliscreme, broken gelé af Amarena-kirsebær og puffet ris

Kaffe eller te som afslutning

Stempelkaffe, espresso, cappuccino eller diverse te

Pris pr. person 575,00 kr.