



JULEN PÅ SANS SOUCI 2023

Julen på Sans Souci har i over 100 år været en tid fyldt med glade gæster, høj stemning og masser af dejlig julemad og -drikke.

Det nye hold på Sans Souci glæder sig til at bære julefaklen videre og begynder julemenuerne allerede fra torsdag den 9. november.

Vi pynter op, stiver forklæderne og kræser om jer med fremragende julemad komponeret af vores køkkenchef Oliver Hass Lerche og hans team. Alt tager udgangspunkt i vores mission om kun at bruge førsteklases råvarer, være omhyggelige (sylteglassene har simret i kælderen fra maj måned) og levere godt håndværk og god service. I sæsonen har vi udvidet vores sortiment af snaps, øl og vin, så det hele synger sammen.

Vi glæder os til at se jer.

JUL A'LA SANS SOUCI

1. SERVERING

SANS SOUCIS STEGTE SILD MARINERET I JULEKRYDDERIER
Enebær mayo, confiteret æggeblomme og kørvel

og

TERRINE AF FOIE GRAS OG KYLLINGELEVER
Blommekompot og cornichoner

og

FRITERET DAGENS FANGST
Cremet krabbesalat og syltet selleri

OVENNÆVNTE SERVERES MED

Rugbrød, surdejsbrød, pisket smør og krydderfedt med
enebær og fedtegrever

2. SERVERING

RILLETTE PÅ KROGMODNET GRIS
Grov estragon sennep og syltede rødbeder

og

TIMIAN PØLSE
Stegt kål, syltede tyttebær og hønsesky
eller

FRITERET PIGHVAR
smørglaserede skorzonerrødder og sauce beurre blanc
(tilkøb Caviar 100 kr.)

3. SERVERING

(hovedret)

CANARD DE NÖEL
Confiterede lår, brunede kartofler, glaseret rødkål,
æble gele og julesauce
eller

CONFITERET SVINEBRYST
Glaseret rødkål, æblepure, syltede sennepskorn
puffede flæskesvær, aspargeskartofler og sauce med varme krydderier

4. SERVERING

RIS À LAMANDE
Vanilje, brændte mandler og lun kirsebær sauce

TIL KAFFEN
Udvalg af friskbagte julesmåkager

3 serveringer
495 kr. per gæst

4 serveringer
645 kr.

Udover vores
julemenuer, kan
man også bestille fra
vores a'la carte kort.

Kontakt os venligst
vedr. særlige ønsker,
allergener mv.
info@sanssouci1902.dk
/ 33222223

Book bord på
<https://sanssouci.superbexperience.com>