

SANS SOUCI'S JULEFROKOST

1. SERVERING

RUTH'S KARRY SILD
Kapers & rødløg

ÆG & HÅNDPILLEDE REJER
Citronmayo

RØGET LAKS FRA CENTRALRØGERIET
Dild & rævesovs

Serveres med rugbrød, surdejsbrød fra Hart,
pisket smør & krydderfedt

2. SERVERING

FRITERET RØDSPÆTTEFILLET
Hjemmelavet remoulade & citron

HOVEDRET

BERBERI CANARD DE NÖEL
Confiterede lår, Sans Souci's timian medister,
kartoffel, kålsalat & julesauce

DESSERT

HJEMMELAVET RIS À L'AMANDE
Vanilje, brændte mandler & lun kirsebær sauce

TIL KAFFEN

Udvalg af friskbagte julesmåkager

1. COURSE

'RUTH'S' CURRY PICKLED HERRING
Capers & red onions

EGG & SHRIMP PEALED BY HAND
Lemon mayo

SMOKED SALMON FRA 'CENTRALRØGERIET'
Dild & "ræve"sauce

Served with rye bread, sour dough bread from Hart,
butter & herbal lard

2. COURSE

FRIED PLAICE FILLET
Homemade remoulade & lemon

MAIN COURSE

BERBERI CANARD DE NÖEL
Duck thigh confit, Sans Souci's thyme sausage,
potatoes, cabbage salad & Christmas sauce

DESSERT

HOMEMADE RIS À L'AMANDE
Vanilla, roasted almonds & warm cherry sauce

FOR THE COFFEE

Selection of freshly baked Christmas biscuits

3 serveringer **455,-**
inkl. øl, vin & snaps 755,-

4 serveringer **595,-**
inkl. øl, vin & snaps 995,-

HELDAGS ARRANGEMENT **1295,-**
(inkl. vin, øl, vand, kaffe & snaps)

3 courses
incl. beer, wine & snaps

4 courses
incl. beer, wine & snaps

ALL DAY EVENT
(incl. wine, øl, water, coffee & snaps)



SANS SOUCI'S JULEMENU

1. SERVERING

RØGET LAKS FRA CENTRALRØGERIET
Creme fraiche, rødløg & ristet brioche
(tilkøb Caviar fra Rogn +95,-)

SALT ÆBLESKIVE
Frisk ost & løjrom

2. SERVERING

SANS SOUCI'S TIMIAM MEDISTER
Kartoffelmos, sprød kål, ribs & sky

HOVEDRET

BERBERI CANARD DE NÖEL
Confiterede lår, andebryst, kartoffel,
kålsalat & julesauce

DESSERT

HJEMMELAVET RIS À L'AMANDE
Vanilje, brændte mandler & lun kirsebær sauce

TIL KAFFEN
Udvalg af friskbagte julesmåkager

1. COURSE

SMOKED SALMON FROM 'CENTRALRØGERIET'
Creme fraiche, red onion & fried brioche
(add Caviar from 'Rogn' +95,-)

SALTY PANCAKE PUFFS
Fresh cheese & 'løjrom'

2. COURSE

SANS SOUCI'S THYME SAUSAGE
Mash, crisp cabbage, red currant & sauce

MAIN COURSE

BERBERI CANARD DE NÖEL
Duck thigh confit, duck breast, potatoes,
cabbage salad & Christmas sauce

DESSERT

HOMEMADE RIS À L'AMANDE
Vanilla, roasted almonds & warm cherry sauce

FOR THE COFFEE
Selection of freshly baked Christmas biscuits

3 serveringer **455,-** 3 courses
inkl. vin 755,- incl. wine

4 serveringer **595,-** 4 courses
inkl. vin 995,- incl. wine

HELAFTENS ARRANGEMENT 1295,- ALL NIGHT EVENT
(inkl. vin, vand, kaffe & avec) (incl. wine, water, coffee & avec)

