

RESTAURANT  
*Ambassaden*  
H O S P I A & M A D S

Julefrokoster ud af huset 2018

Den klassiske julefrokost min. 10 cov.

Marinerede hvide julesild med mors karrysalat

Mads' stegte sild med kapers og løg

Kold røget laks med æg, rejer, citron og mayo.

Skiver af lang tids stegt filet af Freygaard okse serveret med rodfrugts-remoulade og syltet rødløg

Lun juleleverpostej med bacon og hjemmesyltet rødbeder

Ribbensteg stegt med æbler og rosmarin hertil farmors rødkål

Ris a l'Amande med vores kirsebærsaUCE

220,- kr./cov.

Vores hjemmebagte rugbrød og grovbrød samt smør + 12 kr./cov.

Den vegetariske julefrokost min. 10 cov.

Marineret bagt pastinak med Curry salat

Fanø Øl pandekage med avocadocreme og citroneret grillet peberfrugt

Jule Daal (ambassadens julelinseret), naturmælks yoghurt, grønkåls-tabouleh og Chapati (fladbrød)

Jordkokke-svampetærte med rå syltet rødkålssalat og varm cremet kålrabi-ragout

Fru Pia's ris a l'Amande med vanilje, mandler og kirsebærsaUCE

240,- kr.

Hjemmebagt grovbrød, smør og pesto +12 kr./cov.

Den traditionsrige med twist min. 15 cov.

Gammeldags modnede sild med mors karry salat

Vestkyst december "fishcakes" med urteremoulade og citron

Hjemmerørt salat af Rokkedal kyllinger med mayonnaise, sennep, cornichoner,  
sprød bacon og vinterurter

Lun juleleverpostej med bacon og hjemmesyltede rødbeder.

Frikadeller på kød fra bæredygtigt landbrug med hvidkål, abrikos og figner

Confiteret andelår med solbær glaseret rødkål og appelsin

Okse langtids stegt med urter hertil Grønkålssalat med perlebyg, ristede hasselnødder, tranebær, æbler  
& vinaigrette

Fru Pia's ris a l'Amande med vanilje, mandler og kirsebærsaUCE

280,- kr./cov.

Hjemmebagt grovbrød, rugbrød og smør + 12 kr./cov.

Ambassadørens julefrokost min. 20 cov.

Marinerede hvide julesild med Fru. Pia' karrysalat

Mads' stegte sild med kapers og løg

RESTAURANT  
*Ambassaden*  
H O S P I A & M A D S

Citron/rom rimmet Laks (bæredygtig dansk laks) med spinatblinis  
Fanø øl pandekage med avocadocreme og réjer i vinter urter  
Fanø skinke på flan af bagt selleri hertil råsyltet selleri med tranebær  
Andeconfit a la orange hertil rosenkåls-appelsin salat  
Langtids stegt filet af Freygaard okse serveret med rodfrugts-relish  
Ribbensteg stegt med æbler og rosmarin hertil farmors rødkål  
Brie med valnød/abrikos-honning pesto  
Julechokolade kage  
Ris a l'Amande med vores kirsebærsauce.

320,- kr./cov.

Vores hjemmebagte rugbrød og grovbrød samt smør + 12 kr./cov.