

Det Store BARR Julebord

Julebagværk

Æbletrærøget gåsebryst med peberrod

2 slags sild

Marinerede sild med syltede vilde urteskud

Stegte sild med hybeneddike og karamelliserede løg

Gravad islandsk laks med dildtoppe, rævesovs og gran

Rødspættefilet med löjrom, citron og majonæse

Sylte af griseskank med peberrodssalat og Sønderjysk sennep

Æbleflæsk med syltede perleløg

Julemedister – grillet på bål med enebær og salvie

Andefest

Andelår med andesauce.

Brunede kartofler og stuvet grønkål med muskatnød og friske sorte trøfler

"Syltekælderen på Barr"

Rødbede, tyttebær, asier, hyben, hyldebær, drueagurker, grønne tomater, kål

Ost

Vores egne favoritter med hjemmebagt knækbrød og kompot af vilde svenske blåbær

Risalamande

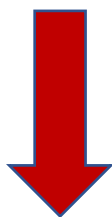
Rigeligt vanilje, mandler og kirsebærsauce

Søde klejner, julesmåkager og konfekt

Der serveres over flere omgange – koldt, lunt, varmt og sødt.

595,- pr person

English menu



The Great BARR Christmas Feast

Christmas Pastry

With appletree-smoked goose breast and horseradish

Herring

Aged white herring with pickled wild herb shoots
Fried herring with rosehip vinegar and caramelized onions

Gravlax Iceland salmon with dill, mustard and honey
Fried plaice with bleak roe, lemon and mayonnaise

Sylte - Traditional terrine of pork shank. Horseradish and homemade mustard

Æbleflæsk - Caramelized apples with pickled pearl onions

Christmas sausage – made from pork and veal kale and grilled with juniper and sage

Duck feast

Duck legs with duck jus. Caramelized potatoes and creamed cabbage with nutmeg and black truffle

Barr pickles

Beetroot, lingonberries, gherkins, rosehips, elderberries, pickles, green tomatoes, cabbage

Cheeses

Our Christmas selection with flat bread and compot of wild Swedish blueberries

“Ris a la mande”

Traditional Rice pudding with almonds, vanilla and cherry sauce

Sweet klejne and Christmas confectionery

The Christmas Feast is served in four segments – chilled, warm, hot and sweet.

DKK 595 per person