

Det Store BARR Julebord

2 slags dild

Stegt - æblekompot og krogmodnet bacon
Modnet – Barr's karry, karse og vagtelæg

Gravad islandsk laks med dildtoppe, rævesovs og sennepsfrø
Rødspættefilet stegt i brødkrummer med rejer og hyldeblomstremoulade
Røget ål – "æggestand", purlæg og hengemte asparges

"Julefad"

Glaceret skinke, confiteret andelår, julemedister og blodpølse
Brunede kartofler, halve æbler med ribsgele, stuvet grønkål og andesky

"Syltekælderen på Barr"

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

Danske oste

Lunt brød med tørrede frugter og hjemmebagt knækbrød samt bærekompot

Risalamande

Rigeligt vanilje, mandler og kirsebærsaube

Søde klejner, julesmåkager og konfekt

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

775,- pr person

English menu



The Great BARR Christmas Feast

2 x heering

Fried and marinated – apple compote and dry aged bacon
Matured – homemade curry, cress and quail egg

Gravlax Iceland salmon with dill, mustard and honey

Fried plaice – bread crumbs, shrimps and elderflower remoulade

Smoked eel – steamed eggs, chives and preserved asparagus

“The Feast”

Glazed ham, confit of duck leg, “Christmas” sausage and black pudding
Caramelized potatoes, kale stew and half apples with red currants

Barr pickles

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

Danish cheeses

Warm bread with dried fruits, flat bread and berry compote

“Ris a la mande”

Traditional Danish 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 775 per person