

## KIMBRERKROENS JULEMENUER 2022

### LILLE JULEBORD

Marineret sild med karrysalat  
Fiskefilet med remoulade og citron  
Tartelet med høns i asparges  
Skinke med flødebagte kartofler og salat-  
eller grønkål og brunede kartofler  
Frikadeller med rødkål  
Ris a' la mande med kirsebærsauce  
6 retter kr. 195.00



### JULEFROKOST

Marineret sild med karrysalat  
Laksetimbale med rejer, asparges og dressing  
Lun leverpostej med champignons og bacon  
Glaseret juleskinke med grønlangkål, brunede kartofler  
- Sennep og rødbeder  
Stegt medisterpølse med stuvet hvidkål  
Appelsinmarineret andebryst med frisk rødkålssalat  
Ris a' la mande med kirsebærsauce  
Osteanretning med frugt og kiks  
8 retter kr. 226.00

### UTRADITIONEL JULEBORD

Marineret røget sild med røræg og purløg  
Spinatroulade med røget laks og dildcreme  
Sprængt andebryst med æbletzatiki  
Røget okseinderlår med melon / tranebær kompot  
Hjemmelavet kalvesylte rødbedesalat  
Honningmarineret svinekam med nøddekroketter, julesalat  
pære/rødløgskompot og rødvinssauce  
Cheesecake med ris a la' mande og nødder, dertil kirsebærsauce  
Krydret æble/valnøddecake pyntet med chokolade icing  
8 retter kr. 262.00

EKSTRA RET KR. 25.00. BRØD OG SMØR KR. 15.00  
SERVERES "I HUSET" OG "UD AF HUSET"  
BESTILLES SENEST 3 DAGE FØR. SØNDAG MIN. 15 KVERTER  
PRISERNE ER VED AFHENTNING. GEBYR VED LEVERING.

[mail@kimbrerkroen.dk](mailto:mail@kimbrerkroen.dk) eller 98 62 19 66

