

HOS PETER & PETER

BEGHUSET

Dansk-fransk bistro. ■ Sæsonens råvarer. ■ Dragør.

Julemenu

Fra havet

Christiansøpigens krydret sild	115,-
Løgmarmelad, kapers og skovsyre	
Marineret sild med karrycreme	115,-
Æble, karse, æg og løg.	
Lun stegt sild	135,-
Brunet smør, peberrod, syltede rødbeder,	
Æg og rejer	135,-
Håndpillede rejer, æg, vores mayo og citron.	
Friteret Rødspætte	145,-
Fileterer, paneret og friteret. Serveres remo og dild	
Gravad laks med rævesauce	135,-
Gravad med appelsin og dild, serveres med fennikel.	

Fra gården

Medister med stuvet grønkål	145,-
Krydret med timian, stegt. Serveres med grønkål og dijon.	
Confit de canard	175,-
Confiteret canettelår. Serveres med vores rødkål og dijon.	
Beghusets sylte	145,-
Lavet af sprængt svineskank og nakkefilet. Serveres med Dijon, rødløg, rødbeder og cornichons.	
To oste med sødt og sprødt	85,-

Dessert

Risalamande	85,-
Ristede mandelflager, bourbonvanilje, med vores kirsebærsauce	
Chokoladeduo	105,-
Chokoladebund, chokolademousse, karamelliserede hasselnødder & en hindbærcoulis	

Julemenu

Vælges af hele bordet.

Første servering

Stegt sild
Peberrod, rødbeder og kapers.
Gravad laks
Fennikel, peber, dild og sennepssovs.
Rødspætte
Vores remo, dild & citron.
Æg med rejer
Håndpillede rejer, vores mayo, dild og citron.

Anden servering

Confit de canard
Med vores rødkål og dijon.
Mørbrad a la creme
Med champignon.
Beghusets sylte
Med Dijon, rødløg, rødbeder og cornichons.
Janssons frestelse
Flødekartofler a la Sverige.

Tredje servering

To oste
Med sødt og sprødt.
Risalamande
Med Bourbonvanilje, ristede mandelflager og vores lune kirsebærsauce.

545,-