

HOS PETER & PETER BEGHUSET

Á la carte

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,-

Fileteret, paneret og friteret. Serveres remo og dild

Gravad laks med rævesauce 135,-

Gravad med appelsin og dild, serveres med fennikel.

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,-

Risalamande 85,-

Ristede mandelflager, bourbonvanilje, med vores
kirsebærsauce

Chokoladeduo 85,-

Chokoladebund, chokolademousse, karamelliserede
hasselnødder & en hindbær coulis

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.

475,-

