



JULEFROKOST

499,-

I UGE 45

599,-

I UGERNE 46 TIL 50
LIVE MUSIK

Priserne inkluderer velkomstdrink, fri fadøl, sodavand og vin indtil kl 22.00.

Tilkøb af drikkevarer til kl 24.00.....kr. 100,-
Tilkøb af 5 drinksbilletter. Per person.....kr. 250,-

DET KOLDE

Sild: Julesild med hjemmelavet karrysalat og løg.

Rødspættefilet: Panko panerede og friterede rødspætter med hjemmerørt remoulade og citron.

Andesalat: Sprød salat med skiver af and, appelsin og tyttebær.

Æg og rejer: Smilende æg med rejer, kaviar, mayonnaise og citron.

Røget laks: Hjemmerøget laks med frisk krydderurtdressing.

DET VARME

Laurbærstegt ribbensteg: Sprød ribbensteg tilsmagt med laurbær og med lun rødkål.

Glaseret benskinke: Med brunede kartofler og sennep.

Røduinsmarineret okseculotte: Serveret med bagte rodfrugter og røduinssauce.

Tarteletter: Klassiske tarteletter med hønsekød og asparges.

Mørbrad a la creme: Suinemørbrad i flødesous med champignon.

Salater: Lækkert udvalg af forskellige friske salater.

DESSERT

Ris a la mande: Hjemmelavet ris a la mande med lun kirsebærsous

Årets ostanretning: Et udvalg af specielle oste med tilbehør

Snaps:

Rød Aalborg 1/2 flaske kr. 350,-.

Rød Aalborg 1 flaske kr. 600,-

Linie akvavit 1 flaske kr. 700,-



For yderligere information:

Tlf. 6619 1950
Email: thomas@eydes.dk

EYDES

GASTRO PUB

Tilmeld Jer her:

www.eydes.dk