



RESTAURANT SØSTJERNEN  
VI LAVER GOURMETMAD MED SANS & HJERTE

---

JULEFROKOST 2011  
FØRSTE OG ANDEN JULEDAG



RESTAURANT SØSTJERNEN  
VI LAVER GOURMETMAD MED SANS & HJERTE

## FØRSTE OG ANDEN JULEDAG FRA KL. 12:00 - 17:00

Marinerede sild med karrysalat  
~  
Stegte sild med capers og rødøg  
~  
Røde dild og akvavit sild  
~  
Gravad laks med rævedressing  
~  
Røget laks med asparges og røræg  
~  
Æg og rejer  
~  
Fiskefilet med citron og remulade  
~  
Røget ål med purløg  
~  
Sylte med dijon og rødbeder  
~  
Lun leverpostej med svampe og bacon  
~  
Ribbensteg med rødkål og agurkesalat  
~  
Æbleflæsk  
~  
Blodpølse med sirup og kanel  
~  
Frikadeller  
~  
Glaseret skinke med grønlangkål  
~  
And med æbler og svesker  
~  
3 slags oste  
~  
Ris åla mande med kirsebærsaUCE  
~  
Brød og smør m.m.  
~

299,- pr. kuvert