

BACCHUS

R E S T A U R A N T

JULEMENU 2020

Andebryst "Marco polo" | Som Carpaccio | Waldorfsalat facon Bacchus

Hummersalat | Mango | Madagascar grøn peberkorn

Farseret løg med kalvehale | Jordskok velouté | Trøffelsne

Østersvariation | Naturel | Marineret | Gratineret

Smørstegt torskeryg med timian | Brandade | Kartoffel- og olivenpuré | Muslinger a la Creme

Wellington på kalvemørbrad | Sauce Perigord | 3 grøntsagspuré

Stilton marineret i portvin | Ruccola- og Valnøddesalat | Mørk abrikosbrød

Julekrydret appelsinkage | Hvid chokoladecreme | Blodappelsinsorbet

2 retter - kr. 305,-

3 retter - kr. 405,-

4 retter - kr. 505,-

5 retter - kr. 605,-

6 retter - kr. 705,-

7 retter - kr. 765,-

8 retter - kr. 820,-

inkl. i ovenstående priser er altid en start på måltidet med lækre appetitvækkere fra køkkenet

Ovenstående menu serveres torsdag, fredag og lørdag fra 12. November til og med 22. December - øvrige dage på forudbestilling

NYHED - Aften på Bacchus - kr. 1995,-

Champagne og snacks

8 retter med vinmenu

Kaffe og petit four

Fast på kortet hos Bacchus:

Tournedos Rossini - Oksetournedos | Stegt foie gras | Sauce Perigord | Garniture - kr. 345,-

