

# BACCHUS

---

R E S T A U R A N T

## Julemenu 2017

Terrin af skank og kalvenakke | Syltet rødbede | Gulerod | Trøfler

Kold pocheret torsk | Agurk | Dild | Mayo | Kaviar

Stegt Læsø jomfruhummer | Egen bisque | Jordskok | Nødder

Ovnbagt helleflynder | Le Puy linser | Løg | Sauce Matelote

Glaseret kalvemørbrad med cognac og sort peber sauce | Sellerivariation | Knust fondant  
Tilkøb af stegt foie gras - 55 kr.

Friteret camenbert med fyld af trøfler | Sur-sød stikkelsbær

Chokoladetærte | Mandelrand | Blommesorbet

2 retter - kr. 280,-

3 retter - kr. 340,-

4 retter - kr. 440,-

5 retter - kr. 540,-

6 retter - kr. 645,-

7 retter - kr. 745,-

Bacchus vinseleksion kr. 80,- pr. glas

Østers og foie gras terrin kan forudbestilles som ekstra retter

Julemenuen er også mulig som "ud af huset"