

# BACCHUS

---

R E S T A U R A N T

## Jule Menu 2021

Start med et glas Champagne 145,-

\*\*\*

Bacchus jule foie gras terrine | Sursød stikkelsbær | Kuvert brioche med trøfler

Variation af rødbede | Rosmarin | Gedeost siffon creme

Tatar af jomfruhummer | Østersskum | Issalat

Vol au vent med frikassé af krabbeklør | Fennikelurter

Creme de Bresse | Løgrom | Caviar | Citrus | Vaffel

Crisp søtunge | Champagnesauce | Selleri | Julesalat | Hasselnødder

Canette på to måder | Appelsinsauce | Aspargesskorzonerrodder | Butan løg

Ostetallerken | Brød | Sødt

Baba au Rhum | Flamberet ved bordet | Creme Chantilly

Chokoladevariation | Kirsebørsorbet | Brændte mandler

3 retter – kr. 425,-

4 retter – kr. 525,-

5 retter – kr. 625,-

6 retter – kr. 725,-

7 retter – kr. 785,-

8 retter – kr. 845,-

9 retter - kr. 905,-

10 retter - kr. 965,-

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

Ovenstående menu serveres torsdag, fredag og lørdag - Kan forudbestilles mandag og tirsdag

### Fast på kortet hos Bacchus

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