

# BOATHOUSE

---

## JULEMENU

375

### FORRET

---

#### VARMRØGET LAKS

*Goma dressing, salat med rucola, spinat, spidskål vendt i citronolie,  
hertil sprøde rugchips og dild*

#### CRAB CAKES

*Serveret med spicy sur-sød sauce, tangsalat med hjertesalat, gulerødder, spidskål,  
bønnespirer, chili, koriander, persille, cashew nødder og grillet lime*

#### GRILLET BRØD

### MELLEMRRET

---

#### SPRØDT SVINEKØD

*Serveret med grillet kål, hoisin sauce og æble chutney,  
toppet med koriander og forårsløg*

#### KALVETERRIN

*Med pærekompot, karsemayo og karse*

### HOVEDRET

---

#### ANDEBRYST

*Glaseret med æble og ahorn sirup BBQ sauce, andeconfit og sprødt skind*

#### RISTEDE KARTOFLER

*Med persilleyoghurt, syltede skalotteløg og friterede kapers*

#### RØDKÅLSSALAT

*Med sennepsdressing, spidskål, sorte bønner, valnødder og tørrede tranebær*

#### HONNING-RISTEDE ROSENKÅL

*Med kastanjer, sprød bacon og purløg*

#### ANDESAUCE

### DESSERT

---

#### RIS À L'AMANDE

*Med hjemmelavet kirsebærsauce  
og mandelkrokant*