



## Jule Menu Christmas menu

2 retter/courses – 285 kr.  
3 retter/courses – 325 kr.

3 gl. vin tilpasset menuen  
3 gl. wine paired with the food  
195 kr.

**Cremet jordkokkesuppe**  
med jordkokke chips, puré og sylt  
*Creamy Jerusalem artichoke soup,  
with Jerusalem artichoke chips, pure and pickled*

vin: Chardonnay, NV 11<sup>th</sup> Hour Cellars,  
Scotto Family Wines Californien.  
(1 glas 80 kr.)

-

**Andebryst**  
serveret med kartoffelmos, persillerod,  
syltede æbler og andesky  
*Breast of duck, served with mashed potatoes,  
parsnip, pickled apples and a duck jus*

vin: Itynera Montepulciano Premium I.G.T.  
(1 glas 90 kr..)

-

**Ris á l'amande**  
med lun kirsebær sauce  
*Rise á l'amande, a traditional Danish "rice  
pudding" dessert, with warm cherry sauce*

vin: Grahams Fine, Tawny Port, Portvin, Portugal  
(1 glas 46 kr.)



## Paafuglens juleanretning Christmas platter

Til aften i julen byder vi på  
Paafuglens store juleanretning.  
*During the Christmas season,  
we are also offering our large  
Christmas platter*

269 kr.

**Karrysild**  
med kapers, rødløg og økologisk æg  
*Curry herring – with red onions,  
capers and egg*

**Julesild**  
Christiansøpigens sild med kapers og rødløg  
*Marinated herring with seasonal spices,  
with capers and red onions*

**Paneret rødspættefilet**  
med hjemmelavet remoulade og citron  
*Breaded filet of plaice, with home made  
remoulade sauce and lemon*

**Roastbeef**  
med pickles, peberrod og syltede agurker  
*Roastbeef, with relish, horseradish  
and pickled cucumbers*

**Flæskesteg**  
serveret med hjemmelavet rødkål og  
agurkesalat  
*Roast pork crackling, with home made  
red cabbage and pickled cucumbers*

**Ris á l'amande**  
Lille ris á l'amande med lun kirsebær sauce  
*Ris á l'amande – traditional Danish  
rice pudding with warm cherry sauce*

## Forretter

---

### Starters

#### Cremet jordskokkesuppe 89 kr.

med jordskokkechips, puré og syltede jordskokker  
*Creamy Jerusalem artichoke soup, with Jerusalem artichoke chips, pure and pickled Jerusalem artichoke*

#### Rødbede Gravad Laks 95 kr.

med rævesauce og ristet surbrød,  
*Salmon cured in beetroot juice – served with toasted sourbread, and mustard sauce*

#### Paafuglens rejecocktail 98 kr.

med håndpillede rejer, asparges sprøde salater og cocktaildressing  
*Prawn cocktail served with hand-peeled shrimps, crispy lettuce, asparagus and cocktail dressing*

#### Andelever parfait 99 kr.

overtrukket med trøffelsmør, serveret med grillet brød og sprøde salater  
*Duckliver parfait coated in truffle butter. Served with grilled bread and crisp salad*



## Fiskeret

### Fish dish

---

#### Bagt torsk 225 kr.

Serveret med ristede jordskokker og Årstidens kål, samt knuste kartofler og skummet muslingsauce  
*Baked cod, served with roasted Jerusalem artichokes, kale and crushed potatoes, finished with a foaming mussel sauce*

## Stegeretter

---

### Meat dishes

#### Flæskesteg 189 kr.

med hjemmelavet rødkål og agurkesalat, brune og hvide kartofler og skysauce  
*Danish roast pork crackling, with home made red cabbage and pickled cucumbers. Served with white and caramelized potatoes, and gravy*

#### Wienerschnitzel 199 kr.

af kalv med ærter, dreng, pommes sautées og skysauce  
*Wienerschnitzel of veal served with peas, pommes sauté and gravy*

#### Steak entrecôte, 200 gr. 235 kr.

med syltede tomater og sprøde salater og dijonvinaigrette. Hertil pommes frites og valgfri sauce bearnaise eller peber.  
*Grain fed Uruguay with pickled tomatoes and a mixed salad with dijon vinaigrette. French fries and a choice of pepper or bearnaise sauce.*

#### Burger deluxe 169 kr.

180 gram Himmerland oksekød med tomat, salat, syltede agurker, ost, bacon og mild chili dressing. Hertil pommes frites og bearnaise creme  
*Burger deluxe, 180 grams beef patty with tomato, pickled cucumbers, lettuce, cheese, bacon and mild chili dressing. French fries with bearnaise creme*

## Vegetar

---

### Vegetarian

#### Risotto (Vegetar) 195 kr.

Risotto med svampe og hasselnødder  
*Risotto (vegetarian), with mushrooms and hazelnuts*

## Desserter

---

### Desserts

**Gammel Ole** 99 kr.

med krydderfedt, sky og rom  
"Gammel Ole" very aged cheese served  
with "sky", flavored lard and rum

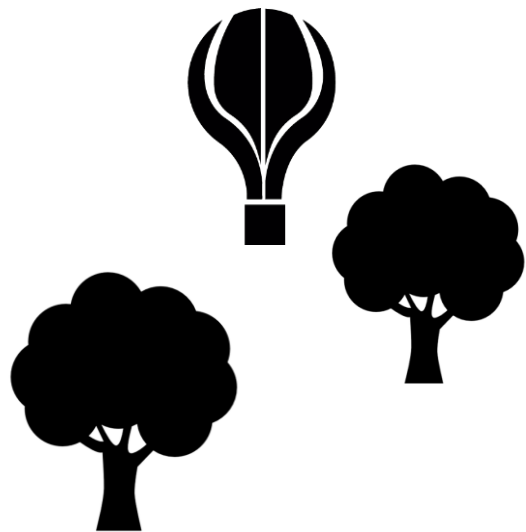
**Ris á l'amande** 85 kr.

med lun kirsebærsauce  
Rice á l'amande – traditional Danish  
rice pudding with warm cherry sauce

**Tilbud! 1 gl. Grahams Fine Tawny port  
til ris á l'amande .** 39 kr.

**Gammeldags æblekage** 89 kr.

med tørret citron verbena  
Apple trifle with dried lemon verbena



## Børneretter

---

Børn under 12 år – Kids under 12 years

**Børneburger** 98 kr.

bøf af Himmerland oksekød  
med tomat, agurk, salat.  
Hertil grove pommes frites og mayonnaise  
Childrens burger, with tomato, lettuce,  
cucumber and mayonnaise.  
French fries and ketchup

**Paafuglens chickenfingers** 98 kr.

Friturestegt paneret kylling inderfilet  
med pommes frites og grønt  
Chicken fingers with french fries

**Rødspættefilet** 98 kr.

friturestegt rødspættefiskefilet med  
pommes frites og grønt  
Fried filet of plaice, with french fries  
and fresh vegetables

**Flæskesteg** 98 kr.

med hjemmelavet rødkål og agurkesalat,  
brune og hvide kartofler og skysauce  
Danish roast pork crackling, with home  
made red cabbage and pickled cucumbers.  
Served with white and caramelized potatoes,  
and gravy

**Isdessert** 68 kr.

blandet is og slikkepind  
Ice cream dessert with a lollipop