

Restaurant

GILLELEJE HAVN

FROKOST

Vi byder velkommen i vores hyggelige lokaler, hvor der hygges, spises, drikkes og grines i godt selskab.

RUTHS ORIGINALE SILD

RUTHS ORIGINALE KARRYSILD

med friteret æg, løg og kapers.....115,-

RUTHS ORIGINALE RØD KRYDDERSILD

med langtidsbagt cherrytomat, røget paprika mayonnaise, løg og kapers.....115,-

VORES HJEMMELAVET LUNE STEGTE SILD

med Dijon sennep, løg, kapers og friskhøvlet peberrod....115,-

FISK

RESTAURANT GILLELEJE HAVNS

HJEMMELAVEDE FISKEFRIKADELLER

med vores originale remoulade.....158,-

SPRØDSTEGT RØDSPÆTTEFILET

med krydderurts mayonnaise og svenske håndpillede rejer.....198,-

KØD

HØNSESALAT AF HOPBALLE MØLLE

med sprødt kyllingeskind og syltede bøgehatte på vores smørristet rugbrød.....150,-

CROQUETTE AF CONFITERET AND

med dashi og 25 års balsamico.....158,-

KLASSIKS RØRT TATAR

Rørt med cognac, cornichoner, kapers og Dijon sennep hertil sprød salat.....198,-

SORTFODSKINKE MODNET I 48 MÅNEDER

Sat på kernemælksspinat vaffel, hertil trøffel mayonnaise og syltet fennikel.....198,-

OSTE

ØKOLOGISK VESTERHAVSOST

med hyben chutney, oliven og Restaurant Gilleleje havns rugbrødschips.....98,-

GORGONZOLA

med æggeblomme, hakket rødløg og Restaurant Gilleleje havns rugbrødschips.....110,-

UDVALG AF OSTE

med hyben chutney, oliven og Restaurant Gilleleje havns rugbrødschips.....148,-

DESSERTER

RESTAURANT GILLELEJE HAVNS KRANSEKAGE

med nougat.....45,-

CITRONTÆRTE

med marengs & friske bær.....98,-

Alle retter serveres med smør og
hjemmebagt brød fra eget bageri.

Restaurant

GILLELEJE HAVN

GILLELEJE HAVNS JULEFROKOST

Vi byder velkommen i vores hyggelige lokaler, hvor der hygges, spises, drikkes og grines i godt selskab.

GILLELEJE HAVNS JULEFROKOST

1. SERVERING

RUTHS ORIGINALE KARRYSILD Med friteret æg, løg og kapers

VORES STEGTE SILD Med dijon sennep, løg kapers og friskhøvlet peberrod

RØGET LAKS FRA SAMSØ RØGERI Hertil rygeostcreme og Gilleleje Havns rugbrødschips

SPRØDSTEGT RØDSPÆTTEFILET Med rustik hjemmelavet remoulade og citron

2. SERVERING

SAMANTHA'S ØLBRAISEREDE SVINEKÆBE TERINE Med hjemmelavet sennep og syltede rødbeder

HØNSESALAT af HOPBALLE MØLLE Med sprødstegt kyllingeskind og syltede bøgehatte

ÆBLEFLÆSK AF LOKALE ÆBLER Hertil røget flæsk fra Kødsnedkeren

CROQUETTE AF CONFITERET AND Med dashi og 25 års balsamico

3. SERVERING

RIS A LA MANDE Med kirsebærsauce

Kr. 395,- pr. person

Hvis i ønsker at nyde en snaps til vores anretning, spørg da vores tjener om udvalget.

Julefrokosten skal bestilles af hele bordet .