

## Julemiddag på Restaurant Skyttegaarden

### Gælder i 2018 for flg. weekender:

- 1 & 2 December
- 8 & 9 December
- 15 & 16 December

Restauranten er åben kl. 10.00 - 17.00 - og på hverdage efter aftale.

#### Bestil bord: [ph@restaurant-skyttegaarden.dk](mailto:ph@restaurant-skyttegaarden.dk)

Du kan bestille bord til Ta´ selv bordet fra kl 11,15 til kl. 12,55 ( det anbefales at starte senest kl 11,30 , da man skal være færdig senest kl 12,55. Når den første tid er booket op kan man Fra kl ca. 13,15 bestille bord igen , til både Ta selv bordet og de varme retter



Tallerkenretter	Kr.
<b>Menu nr. 1</b> Gammeldags Ribbensteg/ Flæskesteg m/hvide og brunede kartofler, rødkål og sauce	98,-
<b>Menu nr. 2</b> Juleskinke m/ grønlangkål, hvide kartofler og brunede kartofler	98,-
<b>Menu nr. 3</b> Hjemmelavet Frikadeller m/hvide og brunede kartofler , rødkål og sauce	98,-
<b>Jule ta' selv bord:</b> <b>Serveres kun i Laden og kun imod forudbestilling.</b> Marinerede sild m. carrysalat, røget laks m. asparges, Skyttegaardens Tunmousse m/ dres , Skyttegaardens Vildtspegepølse , Tarteletter m/ fyld , leverpostej m. bacon og hjemmelavet rødbeder , Frikadeller, juleskinke, ribbensteg/flæskesteg m. grønlangkål, rødkål og brunede kartofler, ris à la mande m. kirsebærsauce, brød og smør.	169,-
<b>Drikkevarer</b>	<b>Kr.</b>
Alm. fadøl, stor	60,-
Alm. fadøl, mellem	50,-
Alm. fadøl, lille	38,-
Tuborg Julebryg, stor	60,-
Tuborg Julebryg, mellem	50,-
Tuborg Julebryg, lille	38,-
2 cl Snaps ( alm. Rød Ålborg ) Rest. Skyttegaardens Snaps ( lavet af planter plukket på Hjerl Hede. )	38,-
Vand, stor	40,-
Vand, mellem	37,-
Vand, lille	30,-
Husets rød-/hvidvin pr. glas	50,-
1/1 fl. husets rød-/hvidvin	259,-
Gløgg, 35 cl.	32,-
Æbleskiver, 3 stk.	23,-
Æbletærte m/ flødeskum	30,-
Ris a la mande m. kirsebærsauce	30,-
Julekager	20,-
Hjemmebagte Småkager ( 6 stk )	15,-

Hjemmebagt julekringle	20,-
Kaffe i krus	22,-
Chokolade i krus m. flødeskum	30,-