

Jul hos L'estragon

Snacks og bobler

Juletræ med rosmarin & urter
Salte mandler, kirsebær & vanilje
Surdejs æbleskive & tomat jam
Hjertevaffel med asparges & granpollen

Waldorf og torsk

Sprød tærte med rimmet torsk og salt selleri samt
blød bønnecreme og grøn vinaigrette med
frisk æble & valnød

Oxhella og pistacie

Oxhella gulerod og hokkaido græskar med ingefær
og bergamotte samt stegt rødfisk med
blanquette sauce & pistacie dukkah

Skovbund og fuglevildt

Pocheret fasanbryst med beder og røget gråand samt
skovbundsknas med tranebær & blåbær

Dådyr og svampe

Braiseret nakke af dådyr med rødvinssauce og
skovens svampe samt kartoffelrose med tyttebær &
ristet kål

Ostebræt med danske oste

Gedeost med pocheret pære & nigellaflager
Grube lagret blå ost med fennikel & krydderkage
Fyrtårn med pomerans & hybenrose

Mandel og kirsebær

Mandelmakroner og kirsebærsorbet samt ristet
mandeliscreme med syltede kirsebær og
chokolademousse med violrom & vanilje sirup

Vin Menu

2 glas 200,- / 3 glas 300,- / 4 glas 400,-
5 glas 500,- / 6 glas 600,-

Hjemmelavet saftmenu

2 glas 145,- / 3 glas 215,- / 4 glas 275,-
5 glas 335,- / 6 glas 395,-
Danskvand hele aftenen 65,-
Drinks/Avec - spørg tjeneren efter kort

Hele pakken 1600,-

Bobler & snacks
6 retter samt vinmenu/saftmenu
danskvand
Vintage drink / kaffe og petit fours.
Med saftmenu 1400,-

Den lille pakke 1200,-

Bobler og snacks,
4 retter samt vinmenu / saftmenu
Vintage drink / kaffe og petit fours.
Med saftmenu 1075,-

Bobler og snacks & 3 retter 625,-

Bobler og snacks & 4 retter 725,-

Bobler og snacks & 5 retter 825,-

Bobler og snacks & 6 retter 925,-

Lørdagsfrokost (12-16)

3 retter 245,- vinmenu 245,-

Søndags surprise menu

5 retter og 3 glas - 595,-

