Nytårsmenu 2026 FRA 395,-

KUN UD AF HUSET

Min. 2 personer

Maden udleveres kold med varme-vejledning. Ønskes hovedretten udleveret varm er prisen 410 kr.

Koldt afhentes mellem kl. 14 og 15
Varmt afhentes mellem kl. 16 og 17

Forret: Bagt laks marineret i honning, ingefær og soya. Kæmperejer på spyd. På bund af mango -og tomatsalat og hjemmebagt kuvertbrød.

Hovedret
Dådyrfilet eller okse tykstegssteak med sauté af svampemix, gulerødder og perleløg. Salat af vilde ris, valnødder, æbler, druemix og dressing. Knuste kartofler med hvidløg, urter og parmesan. Solbærsauce

Dessert
Chokolade panna cotta med Baileys, æble/blommekompot og hjemmebagt kransekage konfektstykke.

SOM NOGET NYT OG FOR AT MINDSKE VENTETIDEN, får du ved bestilling et nummer og et afhentningstidspunkt.
Du er også velkommen til at betale på forhånd.

Bestilling inden 25.12.
på tlf. 27 84 42 70
· **Bestillingen er herefter bindende**

Børnemenu Pr. person **120 kr.**

Forret: Kyllingecocktail og hjemmebagt brød

Hovedret: Frikadellespyd med kartoffelrøsti og gnavegrønt

Dessert: Browniemuffin med frisk frugt

JULEFROKOST
JULEFROKOST

- i huset & ud af huset
til private og erhverv

&

NYTÅRSMENU
NYTÅRSMENU

- kun ud af huset

2026
2027

Den Gamle Møllegaard

Hovedgaden 63 · 4913 Horslunde
Tlf. 27 84 42 70

Se mere på
www .dengamlemoellegaard.dk

Julefrokost ud af huset

Se andre menuer på www.dengamle moellegaard.dk

Julefrokost

- Marineret sild ..... pr. pers. 19 kr.
- Kryddermarineret sild ..... pr. pers. 19 kr.
- Hjemmelavet tomatsild.....pr. pers. 21 kr.
- Hjemmelavede stegte sild..... pr. pers. 21 kr.
- Portvinssild ..... pr. pers. 21 kr.

- 1/2 æg, tomat og hjemmelavet karrysalat .. 16 kr.
- Fiskefilet m/ remoulade, citron og limefrugt ..... 25 kr.
- Rejer m/mayonnaise, citron og limefrugt .. 32 kr.
- Varmrøget, koldrøget eller gravad laks ..... 42 kr.
- Kyllingesalat ..... 20 kr.
- 2 tarteletter med høns i asparges..... 28 kr.
- Lune hjemmelavet frikadeller m/hjemmelavet rødkål ..... 26 kr.
- Lun ribbensteg m/hjemmelavet rødkål ..... 35 kr.
- Lun æbleflæsk ..... 23 kr.
- Lun leverpostej m/bacon og champignon .. 26 kr.
- Lun andebryst m/rødkål **ELLER** æble, sveske- og tranebærsauté..... 35 kr.
- Grønlangkål m/brunede kartofler, hamburgerryg, pølse, sennep og rødbeder. 45 kr.
- Svinemørbradbøf m/surt, løg, champignon 35 kr
- Svinemørbradbøf m/ champignon á la créme 40 kr.
- Glaseret skinke m/ rødkål og appelsinsalat 30 kr.
- Hakkebøf m/bløde løg, surt og skysauce.... 30 kr.
- 3 slags ost med frugt ..... 35 kr.
- Hjemmelavet ostekage..... 25 kr.
- Ris a la mande m/kirsebærsauce ..... 32 kr.
- Frugtsalat m/flødeskum ..... 21 kr.
- Hjemmebagt rugbrød, lyst brød, kiks og smør..... 21 kr.
- Hjemmebagt lyst og mørkt brød og smør 18 kr
- Fedt ..... 5 kr.

Nævnte priser er gældende v/bestilling af minimum 5 forskellige slags. Gælder kun ud af huset og ved minimum 8 personer

Den hurtige 125 kr

KUN UD AF HUSET Min. 8 personer

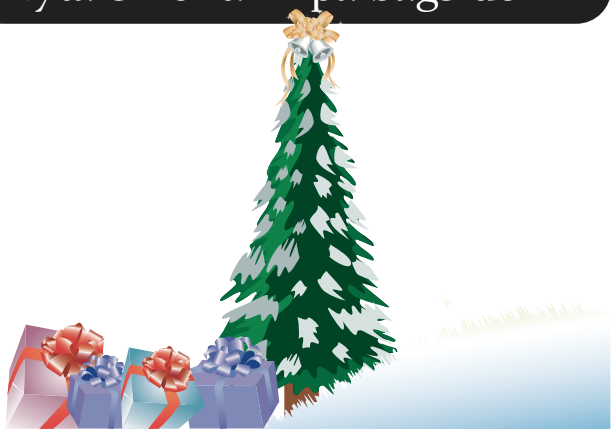
1/2 æg med rejer og mayonnnaise, Fiskefilet m/remoulade og citron, 2 tarteletter med høns i asparges, Mørbradbøf med løg,surt og champignon, Brie m/ frugt

BESTILLES MIN. 48 TIMER FØR

Ved ændring i menu er der tillæg på 20 kr. pr. person

- Hjemmebagt rugbrød, lyst brød, kiks og smør ..... 21 kr.
- Hjemmebagt lyst og mørkt brød og smør 18 kr.
- Fedt..... 5 kr.

Nytårsmenu -> på bagsiden



Juletapas

Min. 8 personer

Skal bestilles senest 48 timer før

Den kolde portionsanrettede tapas består af
Hjemmelavet portvinssild med syltede rødløg og bagte æbleringe
Lakse"tatar" af koldrøget laks med friskost tilsmagt med citrus
Kold stegt flæskesteg med hjemmelavet rødkål og svesker
Hjemmelavet ris a la mande med kirsebærsauce
Ostehapser med grønt og frugt
Hertil hjemmebagt brød og smør

Pris pr. person 145 kr.

Ved ændring i menu er der tillæg på 20 kr. pr. person