



Jule Menu Christmas menu

2 retter/courses – (€ 41) 285 kr.
3 retter/courses – (€ 46) 325 kr.

3 gl. vin tilpasset menuen
3 gl. wine paired with the food
(€ 28) 195 kr.

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

vin: Chardonnay, le Plants Nobles,
Ropiteau, Frankrig
(1 glas € 11 / 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: Vino Legno, Veneto, Italien
(1 glas € 12 / 85 kr.)

-

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

vin: Kopke FineTawny Port, Portvin, Portugal
(1 glas € 6 / 42 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.*

(€ 37) 259 kr.

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

Julesild
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 sylt (€ 13)
Creamy Jerusalem artichoke soup, with Jerusalem artichoke chips, pure and pickled

Gravad Laks 95 kr.
med rævesauce og ristet surbrød, (€ 14)
"Gravad" salmon – served with toasted sourbread, and mustard sauce

Paafuglens rejecocktail 98 kr.
med håndpillede rejer, asparges (€ 14)
sprøde salater og cocktaildressing
Prawn cocktail served with hand-peeled shrimps, crispy lettuce, asparagus and cocktail dressing

Terrin af and 99 kr.
Terrin af confiteret andelår, med dijon- (€ 14)
creme, cornichonflager og sprød salat
Terrine of duck confit, with Dijon crème, Cornichon flakes and crisp lettuce



Fiskeret

Fish dish

Bagt torsk 219 kr.
med kartoffelpuré, persillerødder, (€ 31)
torske-bisque og puffet torskeskind
Baked cod with potato puré, parsnip, cod bisque and crispy cod skin

Stegeretter

Meat dishes

Flæskesteg 189 kr.
med hjemmelavet rødkål og agurkesalat, (€ 27)
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, (€ 28)
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 (€ 34)
og dijonvinaigrette. Hertil pommes frites
og valgfri sauce bearnaise eller peber.
Grain fed Uruguay with pickled tomatoes and a mixed salad with dijonvinaigrette. French fries and a choice of pepper or bearnaise sauce.

Burger deluxe 169 kr.
180 gram Himmerland oksekød (€ 24)
med tomat, salat, syltede agurker,
ost og bacon. Hertil pommes frites
og bearnaise creme
Burger deluxe, 180 grams beef patty with tomato, pickled cucumbers, lettuce, cheese and bacon. French fries with bearnaise creme

Vegetar

Vegetarian

Risotto (Vegetar) 185 kr.
Risotto med svampe og hasselnødder (€ 26)
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.
(€ 12)

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

**Tilbud! 1 gl. Kopke Fine Tawny port
til ris á l'amande – spar 20%** 30 kr.

Gammeldags æblekage 89 kr.
(€ 13)

med tørret citron verbena
Apple trifle with dried lemon verbena



Børneretter

Børn under 12 år – Kids under 12 years

Børneburger 98 kr.
(€ 14)

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.
(€14)

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

Rødspættefilet 98 kr.
(€ 14)

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

Flæskesteg 98 kr.
(€ 14)

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.
(€ 9)

blandet is og slikkepind
Ice cream dessert with a lollipop