

Jule Menu **Christmas menu**

2 retter/courses – (€ 38) 269 kr.
3 retter/courses – (€ 43) 299 kr.

3 gl. vin tilpasset menuen
3 gl. wine paired with the food
(€ 25) 175 kr.

Jomfruhummer bisque
med creme fraiche og krydderurter
Norway lobster bisque
With creme fraiche and herbs

vin: Chardonnay, le Plants Nobles,
Ropiteau, Frankrig
(1 glas € 10 / 70 kr.)

-

Andebryst
serveret med kartoffelmos, persillerod,
syltede æbler og andesky^[SEP]
Breast of duck, served with mashed potatoes,
parsnip, pickled apples and a duck jus

vin: Domaine du Ministre,
Saint-Chinian, Lurton, Frankrig
(1 glas € 11 / 80 kr.)

-

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

vin: King's Tawny 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.

(€ 36) 255 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

Jomfruhummer bisque 89 kr.
med creme fraiche og krydderurter (€ 13)

*Norway lobster bisque with
creme fraiche and herbs*

Gravad Laks 95 kr.
med rævesauce og ristet surbrød, (€ 14)

*"Gravad" salmon – served with toasted
soubread, and mustard sauce*

Paafuglens rejecocktail 98 kr.
med håndpillede rejer, asparges (€ 14)

med 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 195 kr.
med kartoffelpuré, persillerødder, (€ 28)

torske-bisque med ramsløgskapers
og puffet torskeskind
*Baked cod with potato puré, parsnip,
cod bisque with ramson capers and
crispy cod skin*

Stegeretter

Meat dishes

Flæskesteg 179 kr.

med hjemmelavet rødkål og agurkesalat, (€ 26)
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 195 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. 229 kr.

med syltede tomater og sprøde salater (€ 33)
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 165 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 75 kr.
(€ 11)

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

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

Gammeldags æblekage 79 kr.
(€ 12)

med tørret citron verbena
Apple trifle with dried lemon verbena



Børneretter

Børn under 12 år – Kids under 12 years

Børneburger 95 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 85 kr.
(€12)

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

Rødspættefilet 85 kr.
(€ 12)

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

Flæskesteg 95 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 65 kr.
(€ 9)

blandet is og slikkepind
Ice cream dessert with a lollipop