



BORGERFORENINGEN JULEFROKOST

2015



FISCHGANG

- Dill-Happen
Heringshappen, Senfgurken, Dill, Joghurt, Mayonnaise
- Göteburger Topf
Heringshappen, rote Zwiebeln, Gurken, Mayonnaise
- Heringssalat „Rot“
Heringswürfel, rote Beete, Salatmayonnaise
- Lachsschnitzel in Öl
- Matjessalat
Heringshäppchen, Gurken, Zwiebeln, Tomaten
- Sahnfilets
- Marinierte dänische Heringsfilets süß-sauer mit Zwiebelringen
- Marinierte dänische Heringsfilets in Curry
- Marinierte dänische Heringsfilets in Sherry
- Flensburger Räucherforellenfilets mit Kräuterrührei
- Hausgebeizter Gravedlachs mit Senf-Honig-Dillsauce
- Grönlandkrabben mit Zitronenmayonnaise
- Gebackene Schollenfilets mit Remouladensauce
- Aquavit Flensburger No6



NUR €31.00 PRO PERSON

Weitere Informationen unter
www.restaurant-borgerforeningen.de



HAUPTGANG

- Knusprige französische Flugente & dänischer Krustenbraten mit Apfelrotkohl, Orangen-Pfeffer-Sauce & Honigkartoffeln
- Dänische Partyfrikadellen mit Champignons und Zwiebeln
- Borgerforeningens Grünkohl mit saftigem Kasseler, Kohlwurst, Bratkartoffeln & Senf
- Rosa gebratenes Roastbeef mit frischem Merrettich & Remoulade
- Rullepølse & rote Salami mit Röstzwiebeln & Remoulade
- Warme dänische Leberpastete mit Champignons
- Käseauswahl vom Brett



DESSERT

- Original "Risalamande"
Milchreisgrütze mit Mandelsplittern & Kirschsauce
- Kerniges Schwarzbrot, Weizenbrot & Mischbrot
Dazu Butter & Apfel-Grieben-Schmalz
- Kaffee und Kleingebäck

RIGTIG HYGCELIG.