

UPPHAF / BEGINNING

Villisveppasúpa / Wild Mushroom Soup - 2.990,-

Borin fram með nýbökðu brauði og þeyttu smjöri / Served with freshly baked bread and whipped butter

Graflax / Gravlax 2.790,-

Með dill-sinnepssósu á stökkri brauðsneið / With dill-mustard sauce on crispy toast

Jólalegt salat beint frá býli / Festive Farm Salad - 3.190,-

Salat, sætar kartöflur, rauðlaukur, granatepli, graskerafræ, valhnetur og basil dressing / Mixed greens, sweet potatoes, red onion, pomegranate, pumpkin seeds, walnuts, and basil dressing

Nauta carpaccio / Beef Carpaccio - 3.990,-

Með truffluolíu, villisveppamajónesi, parmesan, furuhnetum og klettsalati / With truffle oil, wild mushroom mayo, parmesan, pine nuts, and arugula

AÐALRÉTTIR / MAIN

Hægelduð purusteik / Slow-Roasted Pork Belly - 4.990,-

Með karamelluðu smækli, rauðkáli og brúnni sósu / With caramelized potatoes, red cabbage and gravy

Andalæri / Duck Leg Confit - 5.890,-

Með sætkartöflumús, fennelsalati, granatepli og rauðvínssósu / With sweet potato purée, fennel salad, pomegranate and red wine sauce

Hreindýraborgari / Reindeer Burger - 4.990,-

Með salati, bláberjamajó, rauðkáli, beikoni og osti / With lettuce, blueberry mayo, red cabbage, bacon and cheese

Nautalund / Beef Tenderloin - 8.590,-

Með kartöflugratíni, grænmeti og klassískri rauðvíns- eða béarnaise-sósu / With potato gratin, vegetables and a choice of classic red wine sauce or béarnaise.

Heimagerð hnetusteik / Homemade Nut Roast (V) - 5.390,-

Með kartöflusalati, steiktu grænmeti og sveppasósu / With potato salad, sautéed vegetables and mushroom sauce

EFTIRRÉTTIR / DESSERTS

Ris à la mande - 2.290,-

Hefðbundinn danskur hrísgrjónagrautur með kirsuberjasósu / Traditional Danish rice pudding with cherry sauce

Marengsterta / Meringue Cake - 2.590,-

Með rjóma og ferskri berjasósu / With whipped cream and fresh berry sauce.

Heimagerð súkkulaðikaka / Homemade Chocolate Cake - 2.590,-

Borin fram með þeyttum rjóma / With whipped cream