



Jule Menu Christmas menu

2 retter/courses – 285 kr.

3 retter/courses – 325 kr.

3 gl. vin tilpasset menuen
3 gl. wine paired with the food
195 kr.

Rødbede Gravad Laks

med rævesauce og ristet surbrød,
*Salmon cured in beetroot juice – served with
toasted sourbread, and mustard sauce*

-

Confiteret andelår

Serveret hjemmelavet rødkål, æbler og
svedsker. Hertil brune- og hvidekartofler
samt andesauce
*Confit duckleg served with homemade red
cabbage, apples, prunes, caramelized and white
potatoes served with a duck sauce*

-

Ris á l'amande

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



Paafuglens juleanretning Christmas platter

289 kr.

Karrysild

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

Julesild

Marinerede kryddersild 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*

Julesylte

med dijonsennep og hjemmelavede
syltede rødbeder
*Pork terrine with dijonmustard and homemade
pickled beetroots*

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

Rødbede Gravad Laks 98 kr.

med rævesauce og ristet surbrød,
*Salmon cured in beetroot juice – served with
toasted sourbread, and mustard sauce*

Paafuglens rejecocktail 98 kr.

med håndpillede rejer, asparges
sprøde salater og cocktaildressing
*Prawn cocktail served with hand-peeled
shrimps, crispy lettuce, asparagus
and cocktail dressing*

Andelever parfait 98 kr.

overtrukket med trøffelsmør, serveret
med grillet brød og sprøde salater
*Duckliver parfait coated in truffle butter. Served
with grilled bread and crisp salad*

Fiskeret

Fish dish

Bagt kulmule 235 kr.

Serveret med ristede jordskokker og
Årstidens kål, samt knuste kartofler og skummet
muslingsauce
*Baked hake, served with roasted Jerusalem
artichokes, kale and crushed potatoes, finished
with a foaming mussel sauce*



Stegeretter

Meat dishes

Flæskesteg 195 kr.

med hjemmelavet rødkål og agurkesalat,
brunede 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,
pommes sautées og skysauce
*Wiener schnitzel of veal served with peas,
pommes sauté and gravy*

Steak entrecôte, 200 gr. 235 kr.

med syltede tomater og sprøde salater
og dijonvinaigrette. Hertil pommes frites
og valgfri sauce bearnaise eller peber.
*Grain fed Uruguay with pickled tomatoes
and a mixed salad with dijon vinaigrette.
French fries and a choice of pepper or
bearnaise sauce.*

Confiteret andelår 198 kr.

Serveret hjemmelavet rødkål, æbler og
svedsker. Hertil brune- og hvidekartofler
samt andesauce
*Confit duck leg served with homemade red
cabbage, apples, prunes, caramelized and white
potatoes served with a duck sauce*

Vegetar

Vegetarian

Gnocchi (vegetar) 195 kr.

serveret med jordskokker,
hasselnødder og ristede østershatte i en
skummende parmesansauce
*Gnocchi served with Jerusalem artichokes,
hazelnuts and roasted oyster mushrooms in a
parmesan sauce*



Desserter

Desserts

3 slags ost 99 kr.

Serveret med syltede figner og nødder
3 kinds of cheese served with served pickled figs and nuts

Ris á l'amande 89 kr.

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

Gammeldags æblekage 89 kr.

med tørret citron verbena
Apple trifle with dried lemon verbena



Børneretter

Børn under 12 år – Kids under 12 years

Kyllingeburger 115 kr.

med tomat, salat, bacon og agurk.
Hertil pommes frites og mayonnaise.
Chicken burger, with tomato, lettuce, bacon, French fries and mayonnaise.

Paafuglens chickenfingers 115 kr.

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

Rødspættefilet 115 kr.

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

Flæskesteg 125 kr.

med hjemmelavet rødkål og agurkesalat,
brunede 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 70 kr.

blandet is og slikkepind
Ice cream dessert with a lollipop