



Jule Menu Christmas menu

2 retter/courses – 295 kr.

3 retter/courses – 369 kr.

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

Gravad Laks

med rævesauce og ristet surbrød,
*Cured salmon – served with toasted
soubread, and mustard sauce*

-

Gammeldags andesteg

serveret med hjemmelavet rødkål og
agurkesalat. Hertil brune- og hvidekartofler
samt andesauce

*Traditional Danish roast duck served with
homemade red cabbage, cucumber salad, 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

279 kr.

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*

Andeterrin

med dijonsennep og hjemmelavede
syltede rødbeder
*Duck 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

Jordkokkesuppe 98 kr.
serveret med sprøde jordkokkechips, ventreche bacon, skovsyre og purløgsoolie
Jerusalem artichoke soup served with crispy Jerusalem artichoke chips, ventreche bacon, sorrel and chives oil

Gravad Laks 98 kr.
med rævesauce og ristet surbrød,
Cured salmon – 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

Andeterrin 98 kr.
serveret med sprøde salater, samt surt og sødt
Duck terrine served with crisp salads, sour and sweet garnish



Fiskeret

Fish dish

Bagt torsk 239 kr.
Serveret med ristede jordkokker og Årstidens kål, samt knuste kartofler og skummet muslingsauce
Baked hake, served with roasted Jerusalem artichokes, kale and crushed potatoes, finished with a foaming musselsauce

Stegeretter

Meat dishes

Flæskesteg 198 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
Wienerschnitzel of veal served with peas, pommes sauté and gravy

Steak entrecôte, 200 gr. 249 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 dijonvinaigrette. French fries and a choice of pepper or bearnaise sauce.

Gammeldags andesteg 225 kr.
Serveret med hjemmelavet rødkål og agurkesalat. Hertil brune- og hvidekartofler samt andesauce
Traditional Danish roast duck served with homemade red cabbage, cucumber salad, white potatoes served with a duck sauce

Vegetar

Vegetarian

Gnocchi (vegetar) 195 kr.
serveret med jordkokker, 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 125 kr.

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

Ris á l'amande 95 kr.

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

Gammeldags æblekage 95 kr.

med tørret citron verbena
Apple trifle with dried lemon verbena

Cheesecake 95 kr.

med syltede bær og nøddecrumble
Cheesecake with pickled berries and nut crumble



Børneretter

Børn under 12 år – Kids under 12 years

Kyllingeburger 125 kr.

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

Paafuglens chickenfingers 125 kr.

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

Rødspættefilet 125 kr.

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

Flæskesteg 135 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 75 kr.

blandet is og slikkepind
Ice cream dessert with a lollipop

