

# An unforgettable Christmas menu 2024

Tietgensgade 39, 1704 Copenhagen

## Public Restaurant

Adult price: 765 DKK / pers

Wine menu price: 570 DKK / pers

Kids price: 380 DKK / pers

## First course, plated

Cured salmon with apples, dill, trout roe, cucumber, and Christmas herb salad

*2022 Héritage du Conseiller Chardonnay, Bouchard Aîné et Fils*

## Main course, buffet

Danish pork roast with crispy cracklings

Pan-fried breast and confit from Gråsten duck

Hake with creamy Jerusalem artichokes, browned butter, and pickled cranberries

Parsnips with sweet and savory Christmas vinaigrette and burned leek

Grilled onions with onion purée and Brussels sprouts

Kale salad with chestnuts, orange, and Gammel Knas cheese

King mushrooms with mustard and Sandefjord sauce

Served with classic Danish Christmas gravy, caramelized potatoes,  
white potatoes, and red cabbage salad

Potato crisps, prunes, pickled beetroot, red currant jelly,  
lingonberry jam, and pickled cucumber

*2018 Brunello di Montalcino Black Label, Cordella Organic, Tuscany, Italy*

## Dessert

Risalamande with cherry sauce and roasted almonds

3 types of Danish cheese with homemade crackers and compotes

RUG bakery Christmas treats

*2022 Cuvée Spätlese, Kracker, Austria*



# En uforglemmelig juleaften 2024

Tietgensgade 39, 1704 København

## Public Restaurant

Voksenpris: 765 DKK / pers

Vinmenu pris: 570 DKK / pers

Børnepris: 380 DKK / pers

## Forret, anrettet

Røget laks med æbler, dild, ørredrogn, agurk og julesalat

*2022 Héritage du Conseiller Chardonnay, Bouchard Aîné et Fils*

## Hovedret, buffet

Dansk flæskesteg med sprøde svær

Stegt andebryst og confiteret Gråsten and

Kulmule med cremede jordskokker, brunet smør og syltede tranebær

Pastinakker med sød og syrlig julevinaigrette og brændt porre

Grillede løg med løgpure og rosenkål

Kålsalat med kastanjer, appelsin og Gammel Knas ost

Kongeøstershatte med sennep og Sandefjord sauce

Serveret med klassisk dansk jule-sovs, brunede kartofler,

hvide kartofler og rødkålssalat

Kartoffelchips, svesker, syltede rødbeder, ribsgele,

tyttebærsyltetøj og syltede agurker

*2018 Brunello di Montalcino Black Label, Cordella Organic, Tuscany, Italy*

## Dessert

Risalamande med kirsebærsauce og ristede mandler

3 slags danske oste med hjemmelavede kiks og kompotter

RUG bageris julegodter

*2022 Cuvée Spätlese, Kracker, Austria*