HOS PETER & PETER

BEGHUSET

Dansk-fransk bistro. ▪ Sæsonens råvarer. ▪ Dragør.

Julemenu

Fra havet

Christiansøpigens krydret sild 115,-
Løgmarmelad, kapers og skovsyre

Marineret sild med karrycreme 115,-
Æble, karse, æg og løg.

Lun stegt sild 135,-
Brunet smør, peberrod, syltede rødbeder,

Æg og rejer 135,-
Håndpillede rejer, æg, vores mayo og citron.

Friteret Rødspætte 145,-
Fileterer, paneret og friteret. Serveres remo og dild

Gravad laks med rævesauce 135,-
Gravad med appelsin og dild, serveres med fennikel.

Fra gården

Medister med stuvet grønkål 145,-
Krydret med timian, stegt. Serveres med grønkål og dijon.

Confit de canard 175,-
Confiteret canettelår. Serveres med vores rødkål og dijon.

Beghusets sylte 145,-
Lavet af sprængt svineskank og nakkefilet. Serveres med Dijon, rødløg, rødbeder og cornichons.

To oste med sødt og sprødt 85,-

Dessert

Risalamande 85,-
Ristede mandelflager, bourbonvanilje, med vores kirsebærsauce

Chokoladeduo 105,-
Chokoladebund, chokolademousse, karamelliserede hasselnødder & en hindbærcoulis

Julemenu

Vælges af hele bordet.

Første servering

Stegt sild
Peberrod, rødbeder og kapers.

Gravad laks
Fennikel, peber, dild og sennepssovs.

Rødspætte
Vores remo, dild & citron.

Æg med rejer
Håndpillede rejer, vores mayo, dild og citron.

Anden servering

Confit de canard
Med vores rødkål og dijon.

Mørbrad a la creme
Med champignon.

Beghusets sylte
Med Dijon, rødløg, rødbeder og cornichons.

Janssons frestelse
Flødekartofler a la Sverige.

Tredje servering

To oste
Med sødt og sprødt.

Risalamande
Med Bourbonvanilje, ristede mandelflager og vores lune kirsebærsauce.

545,-

Dansk-fransk bistro. Sæsonens bedste råvarer.