



restaurant  
under  
lindetræet

Eventyrlige smagsoplevelser  
til møder, hverdag og fest

# Julemenu 2011

Fra den 15. november – 22. december 2011

**Pris for menu: 2 retter 390 kr.  
(efterfølgende retter til 110 kr. pr. ret)**

**Pris for vinmenu 2 glas 240 kr.  
(3 glas 355 kr. og efterfølgende 100 kr. pr. glas)**

## Forretter

### **Lindetræets vegetarret**

gulerodsflan med sprød sesam, små salater med urter,  
appelsinvinagrette og pocheret æggeblomme  
\*\*\*

### **Fiske consommé med rødtunge**

ristet blomkål, blancheret broccoli og salturt  
\*\*\*

### **Ristet sandart**

serveret med choucroute, riesling sauce og bacon sirup  
\*\*\*

### **Terrine af foie gras de canard**

fynske rødbeder med trøffelolie, honning  
og lunt svampebrød  
\*\*\*

### **"Dansk jul" som forårsrulle**

and og rødkål med balsamico, røde perleløg,  
løgpuré og Ingrid Marie æbler

## Hovedret

### **Stegt vildsvin ryg og mørbrad**

jordskokker, kastanjer, tyttebær og nødder  
samt kartoffelgarniture

## Dessert

### **Chokolade dessert**

Chokoladekage, kvæder fra Bogense,  
mascapone is og chokolade ganache

**Tilkøb til menuen Ostevogn 145 kr.  
Europæiske oste med salt – sødt & 2 slags brød**

Restaurant Under Lindetræet  
v. Køkkenchef Brian Madsen

Ramsherred 2,  
5000 Odense C

Fax 6619 0086

Tlf. 6612 9286

restaurant@underlindetraet.dk