



SANS SOUCI



VILLA RØRVIG

ÅRETS JULEMENU

JULEFROKOST 2026

Klassisk jul med et strejf af Sans Souci

26.-29. november ♦ 10.-13. december

5 RETTER · 3 SERVERINGER

1. SERVERING

Karrysild · rødløg · kapers · karse
Håndpillede rejer · smilende æg · citronmayo · dild

2. SERVERING

Flæskesteg · rødkål · agurkesalat
Anderillette · sennep · sprødt rugbrød · cornichoner

3. SERVERING

Ris a la mande · kirsebørsauce · hvid chokolade · mandler

445,-



7 RETTER · 4 SERVERINGER

1. SERVERING

Karrysild · rødløg · kapers · karse
Røget laks · rævesauce
Håndpillede rejer · smilende æg · citronmayo · dild

2. SERVERING

Friteret rødspætte · citron · hjemmelavet remoulade

3. SERVERING

Flæskesteg · rødkål · agurkesalat
Anderillette · sennep · sprødt rugbrød · cornichoner

4. SERVERING

Ris a la mande · kirsebørsauce · hvid chokolade · mandler

595,-

VÆLG MELLEM DEN KLASSISKE ELLER DEN STORE JULEFROKOST

Velkendte juleretter, gavmildt serveret ved bordet
- skabt til lange frokoster og godt selskab.

SANS SOUCI × VILLA RØRVIG

Julen smager bedst sammen





SANS SOUCI



VILLA RØRVIG

ÅRETS JULEMENU

JULEMIDDAG 2026

En helstøbt julemiddag fra første snack til sidste mandel

26.-29. november ♦ 10.-13. december

6 RETTER · 4 SERVERINGER

1. SERVERING · 3 SNACKS

Sprøde flæskesvær · enebær
Hjertevaffel · andeleverparfait · estragon · kirsebær
Minitærte · jomfruhummer · løjrom



2. SERVERING · FORRET

Hummerhale · hummerbisque · selleri · grillet kål



3. SERVERING · HOVEDRET

Grillet svinenakke · sprøde svær · timianmedister
Rødkål · pommes puré · trøffelsauce



4. SERVERING · DESSERT

Ris a la mande · kirsebærsauce · brændt hvid chokolade
Ristede mandler

JULEMENU

625,-

MED VINMENU

4 glas · kaffe · vand

1195,-

SANS SOUCI × VILLA RØRVIG

En julemiddag, der gerne må vare lidt længere

