



# Julemenuer 2024

## HOTEL THINGGAARD

### Klassisk julebuffet

**Marineret sild m/kapers**  
Rødløg & karrysalat

**Lun rødspættefilet**  
Remoulade & citron

**Tarteletter**  
m/hønsekød i asparges

**Lun leverpostej**  
Sprød bacon  
Champignon  
Syltede rødbeder

**Julemedister**  
Grønlangkål &  
sukkerlaserede kartofler

**Små frikadeller**  
Rødkål & surt

**Risalamande**  
Mandler & kirsebærsauce  
Min. 10 personer

Pr. pers. ud af huset kr. **259,-**  
Pr. pers. på hotellet kr. **399,-**

### Tilkøb

**Håndpillede rejer**  
m/smilende æg,  
dild mayonaise & citron  
Pr. pers. kr. **40,-**

**Signatur varmrøget laks**  
Fra Fiskecompagniet, Vorupør  
Pr. pers. kr. **45,-**

**Lun andebryst**  
m/frisk rødkålssalat  
Pr. pers. kr. **88,-**

**Lun ribbenssteg**  
Pr. pers. kr. **68,-**

**Ostebraet med specialiteter**  
Fra Thise  
Syltede abrikoser,  
mandler og kikis  
Pr. pers. kr. **75,-**

**Hjemmebagt julerugbrød**  
Surdejsbrød og smør  
Pr. pers. kr. **20,-**

### Juletapas-buffet

**Varmrøget laks**  
Fra Fiskercompagniet, Vorupør  
Syltede fennikel, estragon may, sprøde salater

**Vesterhavsfisk**  
Håndpillede rejer, syltede tomater, saltede mandler, urter

**Tørret landskinke**  
Æblesalat, Thyboflager, aioli  
**Carpaccio af spansk bresaula**  
Oliven, basilikum pesto, syltede rødløg

**Let sprængt Berberian**  
Kirsebærfløde, syltede græskar, hasselnødder

**Spændende pølser**  
Peber tapenade, sprød frissé

**Små frikadeller**  
Juletærte med mozzarella, grønt, bacon

**Thise stebræt**  
Søde abrikoser, rugkiks

**Mandel Mazarin**  
Hvid chokoladeganache, nøddecrunch  
Serveres med surdejsbrød og smør  
Min. 10 personer

Pr. pers. ud af huset kr. **289,-**  
Pr. pers. på hotellet kr. **399,-**

## Jul i vores Gourmetrestaurant

### Jule-gourmetmenu

#### Amouse

**Blancheret reje**  
Grøn tomat, frisk fløde, dildolie  
Hvide ribs-sne, aromatiske urter

#### Forret

**Bagt kuller**  
Grønål, syltet fennikel, kørvel,  
Yuzu beurréblanc, ørredrogn  
Surdejs foccacia, kærnemælkssmør

#### Mellemret

**Grillet kammusling**  
Svampe-boullion, brunet smør, ponzu  
Syltet stikkelsbær, hasselnød, koriander

#### Hovedret

**Rosastegt andebryst**  
Glaseret, rehydreret rødbede, brombær,  
Rosa grønål, tragtantarel, aromatisk peber  
Rødmelde, brombær glace

#### Dessert

**Tonkabønne-iscreme**  
Kirsebær, saltet marengs, rød skovsyre, tuille  
Friteret bao, yoghurt-støv  
Pr. pers. kr. **670,-**



**HOTEL THINGGAARD**

HURUP THY

2004 *20 års jubilæum* 2024

### Traditionsrig julemenu

#### Forret

**Hjemmesyltet sild**  
Syltet skalotteløg, æble, peberodsfloede, sennepskorn, dild

#### Koldrøget laks

Fra Fiskercompagniet, Vorupør  
Rævesauce, Syltet fennikel, urter

**Pankopaneret rødspættefilet**  
Grov remoulade, citron

Serveret m/surdejsfocaccia, hjemmebagt  
rugbrød, pisket kærnemælkssmør

#### Hovedret

**Andebryst**  
Hjemmesyltet rødkål, julekrydderier  
Brunede små aspargeskartofler

**Stegt julemedister**  
hjemmesyltede asier m/kronddild  
Julesauce

#### Dessert

**Risalamande**  
Mandler, kirsebærsauce  
Pr. pers. kr. **475,-**  
(kun mod forudbestilling)