



RESTAURANT  
**THORS MØLLE**

Velkommen indenfor i hyggelige omgivelser med ild i pejsen og kig til skovens dybe stille ro.

Vi tilbyder julearrangementer og firmafester med sans for detaljerne, friske råvarer og hyggelig stemning. Kontakt os for booking eller en dialog om mulighederne.

Mikkel Windfeldt og Anders Langvad har en enkel filosofi for Restaurant Thors Mølle: Smagen skal være i centrum. Derfor laver de to erfarne kokke alt fra bunden med lokale, sæsonbestemte råvarer. Glæd dig til en unik restaurantoplevelse i de flotte rum og til anderledes oplevelser i de smukke udendørs rammer.

- Vi vil gerne give vores gæster en oplevelse ud over det sædvanlige med overraskende og kreative løsninger. Vi har nogle meget flotte rammer til de helt særlige begivenheder og fester.

## ÅBNINGSTIDER

Mandag: Lukket

Tirsdag: Lukket

Onsdag: 11.30 – 16.00  
(åbent for selskaber til aften)

Torsdag: 11.30 – 16.00  
(åbent for selskaber til aften)

Fredag: 11.30 – 17.00  
Smagfuld fredag: 18.30 – 22.00  
(åbent for selskaber til aften)

Lørdag: 11.30 – 17.00  
(åbent for selskaber til aften)

Søndags brunch: 9.30 – 11.30  
Søndag: 12.30 – 17.00  
(åbent for selskaber til aften)



# Hold din julefrokost På Thors Mølle

## KLASSISK JULEBUFFET

\*FÅS OGSÅ 2. JULEDAG FRA 12:00-16:00

### Forret:

Gammeldagsmodnede sild med æg og karrysalat  
Stegte sild med æblekompot  
Møllensvarmrøgede laks med urtemayo og frisee  
Fiskefilet med remoulade og citroncreme

### Hovedret:

Ribbensteg med rødkål  
Frikadeller med agurksalat  
Tarteletter med høns i asparges  
Medister med grønlangkål  
Lun leverpostej med svampe og bacon  
Glaseret andebryst med grønksalat

### Dessert:

Ris a la mande med kirsebærsauce  
3 økologiske oste med syltede nødder og brød

**KR. 385,-**  
pr. pers.

### FOR BEGGE MENUER GÆLDER:

Ankomst kl. 18:30 - 01:30  
Pris incl. øl, vand & vin er **895,-** pr. person  
Mulighed for tilkøb af snaps, drinks, kaffe m.m.

## FIRMAJULEFROKOSTEN

### Forret:

Stegt helleflynder, jomfruhummerbisque, crudité af glaskål og fennikel.  
Frisk dild og trøffel.  
Surdejsboller & Smør med urter.

### Hovedret:

Laksetatar med peberrod og syltede æbler  
Anderillette med glaserede beder og sennepscreme  
Langtidsbraiseret svineskank med tyttebær, æbler og grønksalat  
Letroget andebryst med honningglaserede kartofler  
Julesalat med valnødder, granatæble og appelsin

### Dessert buffet:

Lun æblecrumble med økologisk creme fraiche  
Vanilje panna cotta med kirsebærgele og krokant  
Arla unika gammelknaas med syltede nødder og rugkiks

**KR. 385,-**  
pr. pers.

### INFO:

Vi kører julefrokoster alle fredage samt lørdage fra d. 15/11 - 14/12.  
Minimumsbestilling på 20 kuverter på julebuffeten og min. 10 kuverter på firmajulefrokosten.