KADETTEN

EN FREMTID MED MENING

JULEMENU 2026

Stegt sild
Rødbedecreme, timianbagte løg & rugbrød
105,-

To Ruths sildefileter
Cremefraiche, smilende æg, kapers & rugbrød
125,-

Rejer
Friskrørt citronmayo & grillet focaccia
145,-

Hønsesalat af Hopballe Mølle kylling
Sprød bacon, bagte tomater & rugbrød
125,-

To lune frikadeller af Grambogaard gris
Hjemmesyltet surt & rugbrød
125,-

Pulled pork af Grambogaard gris
Rødkålscoleslaw med appelsin, sennepsmayo & lun focaccia
155,-

Kadetternes salat
Sprød kål, sæsonens grønt, friskrørt dressing & knas
85,-

To gode danske oste
Sprødt knækbrød & æblechutney
125,-

KADETTEN / Kronværksbyen / Kronborg 10 / 3000 Helsingør / +45 42 901 011

KADETTEN

EN FREMTID MED MENING

JULEMENU 2026

Sødt & varmt

Julens krydderkage
Friskbagt med julens varme krydderier
45,-

To lune, gyldne klatkager
Hjemmekogt syltetøj
50,-

Hvid gløgg & småkage
85,-

Hvid gløgg & to lune, gyldne klatkager
Hjemmekogt syltetøj
125,-

Varm kakao med flødeskum & to lune, gyldne klatkager
Hjemmekogt syltetøj
95,-

Julens hjemmebag
100 g – 45,-
200 g – 65,-

Julen smager også af godt håndværk.

I Kadettens køkken laver vi mest muligt fra bunden. Vi bager selv vores brød og kager og tilbereder alt fra dressinger og cremer til sylt og chutney.

KADETTEN / Kronværksbyen / Kronborg 10 / 3000 Helsingør / +45 42 901 011