

NYTÅRSMENU 2019

APPETIZER

DEN SPRØDE START

Puffede sesamchips og citronflødeost med madagaskarpeber

FORRET

NYFORTOLKET NYTÅRSTORSK

Torsk med porrer, persillepuré og savoykål
Hønsfumé og malto med sprød kylling, crutoner og hvidløg
Hertil nybagte brød og luftigt smør

MELLEMRET

SKAL/SKAL IKKE? SKAL!

Skaldyrsbisque

HOVEDRET

KLASSIKER I NYE KLÆDER

Oksemørbrad med sauce demiglace
Kartoffel med timian og brunet smør
Napoleonshat af glaskål med mascapone og pesto
Stegt blomkålspuré, confiterede og syltede løg,
Stegte valnødder

B52

FRA DRINK TIL DESSERT

Fuglerede med choko/kahlua-crumble
Kondenseret baileyscreme
Flødeis med baileys
Knust orange-stone
Amarettokaviar

495 kr.

pr. couvert

SELVE AFHENTNINGEN SKER IGEN I ÅR PÅ SELVE DAGEN FRA
KLOKKEN 13 TIL 15, OG MHT. RISIKOEN FOR AT MÅTTE MELDE
UDSOLGT KAN JEG KUN SIGE ÉN TING: SKYND JER AT BESTILLE, FOR
DENNE GANG ER DER ALTSÅ IKKE NOGEN NÆSTE GANG...

