

godt nytår



Nytårsmenu 2025

Forret

Hummersuppe med dampet torskestykke
og med spire på toppen
Serveres med foccaciabrød

Hovedret

Helstegt oksemørbrad med ristet sugar snaps, bøgehatte og peberfrugt, bagte
rødbeder med krydderier og honning.

Serveres sammen med knust kartofler med Grana ost/krydderier, hokkaidocreame
samt rødvin sauce med kantareller

Dessert

Lækker nytårskage med mazarinbund og bagt gateau marcel ovenpå, kagen
anrettes med en bund af skovbærcompot på tallerken, panna cotta med friske bær
og en sprød nøddebund med hindbærmousse med nøddekrokant på toppen

Pris pr. couvert : 399,-

Der kommer en beskrivelse over hvad der skal gøres og hvordan man skal anrette
menuen

Skik hvidvin og rødvin til 98,- kr pr. flaske – frit valg

