



ÅRETS NYTÅRSMENU

Starters

MUSLINGE- VELOUTÉ

med citrontimian, artiskokravioli, tomatchutney,
basilikumsolie og friske urter

Førret

KRONDYRS- CARPACCIO

med rilette af krondyr, marinerede
tyttebær, maltcrumble og urter

Hovedret

STEGT OKSEMØRBRAD

med braiseret nakkefilet af Iberico-gris, stegte svampe med
valnødder og persille, creme af gulerødder samt stegt grønkål.
Hertil pomes fondant og rødvinssauce.

Dessert

MOUSSEKAGE

af hasselnød, kokos, chokolade og karamel
serveret med passionsfrugtparfait, crumble og chokoflager.

2019
2020
2021