

## **BISTRO ROYAL**

# Nytårsmenu

1350 kr./person inkl. vinmenu

### **DEN KLASSISKE**

#### **SNACKS**

3 stk. Østers med rødøgsvinaigrette

#### **FORRET**

Hummerbisque - med hummerhaler, kammusling, æbler, saltede mandler, grøn olie og urter

#### **HOVEDRET**

Tournedos - grillet tournedos med pommes frites, vintergulerødder, skalotteløg, sauce choron og grøn salat  
med vinaigrette

#### **DESSERT**

Chokoladefondant - lun chokoladefondant med vaniljeis og appelsin

### **PESCETAR MENU**

#### **SNACKS**

3 stk. Østers med rødøgsvinaigrette

#### **FORRET**

Trøffelrisotto - risotto med trøffel, vintersvampe, ristede hasselnødder og stegt salvie

#### **HOVEDRET**

Nytårstorsk - pocheret torsk serveret med råstegte rosenkål, grøn kål og muslingeblanquette. Serveres med  
saltbagt knoldselleri, jordskokker og vintergulerødder

#### **DESSERT**

Tarte au citron - tærte med lemoncurd, vanilleis og brændt Italiensk marengs

# **BISTRO ROYAL**

## VINMENU

Blanc de Blanc, Charles Bailly

Sebastiani Chardonnay

Chablis, Bourgogne

Ripasso, Villa Di Antane

Noble Semillon 'Botrytis Selection'