



# Nytårsmenu

Menu 850 kr./person

Vegetarisk og vegansk menu 800 kr./person

Vinmenu 400 kr./person

## KLASSISK MENU

### SNACKS

Kaviar - smørstegt blinis, citruscreme og purløg

Rødbede og solbær - bagt rødbede, dehydreret solbær og gedefriskost

Chips - sprøde kartoffelflager med røget torskerogn og æble

### FORRET

Råmarinerede kammuslinger med lun yuzu-hollandaise, sprøde salater, saltet agurk, peberrod, ristet brød og tørrede urter

### MELLEMRRET

Tatar - rørt tatar af okseinderlår, karl johan creme, rødbeder, sprød kartoffel, syltede sennepskorn og syltede bøgehatte

### HOVEDRET

Cote de boeuf - 300 gr. krogmodnet oksehøjreb på ben, grillet og glaseret med citrontimian og sort hvidløg serveres med halv, grillet sort hummer.

### TILBEHØR

Kartoffelpure med trøffelsmør - saltbagte kartofler med trøffelsmør og citronskal

Grillet selleri - glaseret med røget bbq, bacon, syltet citron og karse

Radicchio - sprød radicchio, syltede pærer, valnødder, dild og syrnede fløde

Trøffelsauce - sauce på okse, portvin og vintertrøfler

### DESSERT

Chokolade og passion - fløjlsblød mousse på 70% Valrhona chokolade, saltet karamel, kakao crumble, frisk passionsfrugtsorbet og tørret passionsfrugt



## VEGETARMENU

(VG = Vegansk | V = Vegetarisk)

### SNACKS

- Svampe (VG) - grillede svampe på sprødt surdejsbrød med syltede tyttebær
- Ravioli af selleri og citron (VG) - saltbagt selleri med citroncreme og frisk karse
- Chips (VG) - sprøde kartoffelchips med karl johan-creme og svampestøv

### FORRET

- Jordskokkecarpaccio (VG) - økologiske jordskokker, hasselnøddemayo, friseesalat, salte mandler, æblevinaigrette og estragon

### MELLEMRRET

- Svampebouillon (V) - suppe på stegte og syltede svampe, cremet æggeblomme, tørrede tyttebær og karse

### HOVEDRET

- Rødbeder og trøffel (VG) - bagte rødbeder, grillede løg, tørret solbær og vintertrofler

### TILBEHØR

- Kartoffelpure med trøffel (VG) - saltbagte kartofler med trøffel og citronskal
- Grillet selleri (VG) - glaseret med røget bbq, syltet citron og karse
- Radicchio (VG) - sprød radicchio, syltede pærer, valnødder, dild og vinaigrette
- Rødbedesauce (VG) - sauce på reduceret rødbedesaft, solbær og trøffel

### DESSERT

- Chokolade og passion - mousse på 70% Valrhona chokolade, saltet karamel, kakaocrumble, frisk passionsfrugtsorbet og tørret passionsfrugt

## VEGANSK MENU

(VG = Vegansk)

### SNACKS

- Svampe (VG) - grillede svampe på sprødt surdejsbrød med syltede tyttebær
- Ravioli af selleri og citron (VG) - saltbagt selleri med citroncreme og frisk karse
- Chips (VG) - sprøde kartoffelchips med karl johan-creme og svampestøv

### FORRET

- Jordskokkecarpaccio (VG) - økologiske jordskokker, hasselnøddemayo, friseesalat, salte mandler, æblevinaigrette og estragon

### MELLEMRRET

- Svampebouillon (VG) - suppe på stegte og syltede svampe, cremet svampepure, tørrede tyttebær og karse

### HOVEDRET

- Rødbeder og trøffel (VG) - bagte rødbeder, grillede løg, tørrede solbær og vintertrøfler

### TILBEHØR

- Kartoffelpure med trøffel (VG) - saltbagte kartofler med trøffel og citronskal
- Grillet selleri (VG) - glaseret med røget bbq, syltet citron og karse
- Radicchio (VG) - sprød radicchio, syltede pærer, valnødder, dild og vinaigrette
- Rødbedesauce (VG) - sauce på reduceret rødbedesaft, solbær og trøffel

### DESSERT

- Chokolade og passion (VG) - vegansk mousse på 70% Valrhona chokolade, kakaocrumble, frisk passionsfrugtsorbet og tørret passionsfrugt



## DRIKKEMENUER

Vinmenu 400 kr.

BV Brut grande reserve André Clouet

Bourgogne Rouge pinot noir, Faiveley

Le Volte dell Ornellaia

10 years old tawny port Burmester

Virgin menu (alkoholfri) 250 kr.

Ginger Fever

Basil Smash

Arnold Palmer

Granatæble Mojito