

Nytårsmenu

1200 kr./person inkl. vinmenu

SNACKS

Spicy popcorn

Grillet tun med soya og sesam toppet med koriander

Wontons fyldt med svampe og yuzu serveret med edamamebønne og gomadressing

FORRET

Rørt hummersalat - med æble og blegselleri. Serveres på sprød vaffel med kinaradise, dild og muslingebouillon

Tilkøb | Kaviar 10 gram +150 kr.

MELLEMRET

Sprød Oksehale rillette

Serveret med persille puré, estragon olie og grønne urter

HOVEDRET

Tournedos Rossini - oksemedaljon stegt med smør, timian og hvidløg på sprød crouton, foie gras, revet frisk trøffel og madeirasauce. Hertil selleripuré

Tilkøb | ½ hummer +100 kr.

DESSERT

Grillens Gateau Marcel - mørk chokoladebund med hvid chokolade toppet med dulce de leche-mousse. Hertil madeira-pocheret pære og kandiserede græskarkerner

VINMENU

NV - Andre Clouet, "Grande Réserve", Grand Cru, Bouzy - Frankrig

2018 Sauvignon Blanc - Foley Family Wines 'Dashwood', Marlborough - NZ

2015 Pinot Noir - Ranch 32, Monterevey, Californien - USA

2018 The Vanishing Shiraz - First Drop Wines, Barossa Valley - Australien

2015 Noble Semillon 'Boytrytis Selection' - Viu Manent, Colchauga - Chile