



Nytårsmenu

4 retter 750 kr./person

4 retter vegetarisk eller vegansk menu 700 kr./person

Vinmenu 250/400 kr./person

KLASSISK MENU

SNACKS

Østers – Fransk østers med æblevinaigrette, saltede stikkelsbær og yuzu

Røget helleflynder – på smørstegt surdejsbrød med citroncreme og sukkertang

Chips – sprøde kartoffelflager med røget friskost og syltede porrer

FORRET

Saltet nytårstorsk – Linefanget torsk med kefirlime-mayo, sprøde salater, daikon, og sauce på soya, lime og ingefær

MELLEMRET

Krabbebisque – Cremet suppe på danske krabber med kompot på bagte tomater, fennikel, mørt krabbekød og syrnede fløde

Giv den ekstra kærlighed med pocheret kongekrabbe +75 kr.

HOVEDRET

Oksemørbrad – Oksemørbrad fra Himmerland med cremede jordskokker, bagte rødbeder, tørret solbær, friske vintertrøfler samt sauce på oksehale og brunet smør. Kartoffelpure med trøffel-smør citronskal og salvie

DESSERT

Gateau Marcel – Klassisk fransk moussekage, 70% Valrhona chokolade, henkogte skovbær, karamelis og nytårsknas



VEGETARMENU

(VG = Vegansk | V = Vegetarisk)

SNACKS

Grillede svampe på sprødt surdejsbrød med syltede tyttebær

Ravioli af selleri og citron (VG) – saltbagt selleri med citron og karse

Chips (VG) – sprøde kartoffelchips med svampestøv og karljohan creme

FORRET – BAGTE JORDSKOKKER (V)

Økologiske jordskokker, citronmayo, sprøde salater, fennikel og sauce på soya, lime og ingefær

MELLEMRER – SVAMPE BOUILLON (V)

Suppe på stegte og syltede svampe, cremet æggeblomme, tørret tyttebær og karse

HOVEDRET – RØDBEDER OG TRØFFEL (V)

Grillede vinterløg, bagte rødbeder, tørret solbær, friske vintertrofler og sauce på rødbedesaft og brunet smør.

Kartoffelpure med trøffel smør, citronskal og salvie

DESSERT – GATEAU MARCEL

Klassisk fransk moussekage, 70% Valrhona chokolade, henkogte skovbær, karamelis og nytårsknas



VEGANSK MENU

(VG = Vegansk | V = Vegetarisk)

SNACKS

Grillede svampe på sprødt surdejsbrød med syltede tyttebær

Ravioli af selleri og citron (VG) - saltbagt selleri med citron og karse

Chips (VG) - sprøde kartoffelchips med svampestøv og karljoan creme

FORRET – BAGTE JORDSKOKKER (VG)

Økologiske jordskokker, vegansk citronmayo, sprøde salater, fennikel og æblevinaigrette, lime og ingefær

MELLEMRET – SVAMPE BOUILLON (VG)

Suppe på stegte og syltede svampe, svampepuré, tørret tyttebær og karse

HOVEDRET – RØDBEDER OG TRØFFEL (VG)

Grillede vinterløg, bagte rødbeder, tørret solbær, friske vintertrøfler og sauce på rødbedesaft og trøffelolie.

Kartoffelpure med trøffel, citronskal og salvie

DESSERT - CHOKOLADEMOUSSE (VG)

Cremeret chokolademousse, 70% Valrhona chokolade, henkogte skovbær, bærsorbet og nytårsknas



DRIKKEMENUER

Et glas champagne NV Brut Grande Reserve André Clouet 75 kr.

VINMENU | 250 kr.

Til dig der gerne vil have vin til maden

Sauvignon Blanc, Pelusas, Central Valley, Chile

Chardonnay/Colombard, Haut Flassac, Pays D'oc, Frankrig

Barbera d'Alba, Araldico, Piemonte, Italien

Moscato d'Asti, Vallelbo, Piemonte, Italien

VINMENU | 400 kr.

Til dig der gerne vil have en oplevelse til maden

Riesling Feinherb, Fritz Haag, Mosel, Tyskland

Chardonnay, Sebastiani, Sonoma, Californien, USA

Barolo 'Undicicommuni', Arnold Rivera, Piemonte, Italien

Port, Feuerheerd's 10-year-old tawny, Porto, Portugal

VIRGIN MENU | 250 kr.

Alkoholfri

Ginger Fever

Basil Smash

Arnold Palmer

Granatæble Mojito