

Nytårsmenu

4 retter 600 kr./person

Vinmenu 250/400 kr./person

FORRET

Søtunge a la crouton med jomfruhummer, fumé, ristet grønkål, shitakesvampe og citronskal

MELLEMRRET

Marmoreret torsk, syltede grønne tomater, sorte tapioka chips, persillemayo og julesalat

HOVEDRET

Tornedos med hummer a l'américaine, porre vendt med skalotteløg, persille og brunet smør, pommes puré med trøffel, serveret med bordelaisesauce

DESSERT

Chokoladedråber med pæremousse, pocheret pære, broken gel, creme anglaise, pærechips og chokoladegrene

VINMENU

Sebastiani Chardonnay

Chablis, Bourgogne

Ripasso, Villa Di Antane

Noble Semillon 'Botrytis Selection'