

# Nytårsmenu

Menu 800 kr./person

Vegansk menu 750 kr./person

Vinmenu 250/400 kr./person

## KLASSISK MENU

### SNACKS

Puffede kyllingechips med tørret eddike og røget torskerogn

Matcha-blinis med saltet laksetatar, pisket cremefraiche med grape og dild

### FORRET

Ceviche af limemarineret torsk med brunoise af agurk og rødløg, crudité af glaskål og sprøde kartoffelchips  
toppet med gastro unika kaviar

### MELLEMRRET

Cremet hummerbisque med gratineret kammusling, fennikelsalat, æble og estragon

### HOVEDRET

Helstegt oksemørbrad med pommes anna, smørstegte persillerødder vendt i krydderurter og syrlig  
sherrysauce med friskrevet vintertrøffel

### DESSERT

Gateau marcel på 70% Valrhona chokolade med råsyltede skovbær, cremet økologisk vaniljeis, karamelliseret  
hvid chokolade og rålakrids

## VEGANSK MENU

### SNACKS

Friterede skozonerødder med vegansk chilimayo  
Sprød hjertesalat med salsa og spicy kikærtecrumble

### FORRET

Økologiske jordskokker, vegansk yuzumayo, sprøde salater, fennikel og æblevinaigrette

### MELLEMRRET

Suppe på stegte og syltede svampe, cremet svampepuré, tørrede tyttebær og karse

### HOVEDRET

Grillet knoldselleri, bagte rødbeder, tørret solbær, vintertrøfler og sauce på rødbedesaft og trøffelolie

### DESSERT

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

## DRIKKEMENUER & TILKØB

### TILKØB

3 friterede østers, sauce tartare, salturt og havesyre +75 kr.

Cremant + kransekage to go | 195 kr.

Champagne + kransekage to go | 295 kr.

### VINMENU | 250 kr.

Champagne, Andre Clouet Brut, Grande Reserve, Frankrig

Riesling, S.A Prüm, Mosel, Halbtrocken

Sauvignon blanc, Chateau Argadens, Bordeaux, Frankrig

Valpolicella, Ripasso, Vila Antanè, Italien

10 ans tawny feurerhead

### VINMENU | 400 kr.

Champagne, Andre Clouet Brut, Grande Reserve, Frankrig

Albarino, Serra da Estrela, Rias Baixas, Spanien

Sauvignon blanc, Chateau Argadens, Bordeaux, Frankrig

Amarone della Valpolicella, Capitel De Roari, Luigi Righetti, Italien

Tawny 30 anos

### MOCKTAIL MENU | 250 kr.

King of swing - noter af fersken, akacie og grape

Rose spritz - noter af blomster, hyldeblomst og citrus

Apple crisp - noter af æble, citrus og brændt karamel

Black berry smash - noter af mørke bær, ingefær og appelsinskal

Hazey - noter af mokka, espresso og hasselnød