



# Nytårsmenu

Menu 650 kr./person

Vegansk menu 600 kr./person

Vinmenu 350 kr./person

## KLASSISK MENU

### FORRET

Carpaccio af kalv med frisk trøffel, pinjekerner, løgvinaigrette, parmesan og rucola

### MELLEMRET

Skaldyrsrisotto med kammusling, jomfruhummer, hjertemuslinger og gremolata

### HOVEDRET

“Bistecca Fiorentina”- T-bone steak med gnocchi, grillede artiskokker, karamelliseret løg og trøffelsauce. Hertil salat af radicchio, rucola, løgringe, vinaigrette og parmesanflager

### DESSERT

Mørk, blød chokoladekage med brændt hvid chokolade, syltede brombær, mælkeis og nutellasauce

## VEGETARMENU

### FORRET

Carpaccio på blodappelsin med burrata, grillet zucchini og balsamico

### MELLEMRET

Svamperisotto med trøffel og hasselnødder

### HOVEDRET

Gnocchi med grillede artiskokker, basilikum, broccoli og bagte tomater

### DESSERT

Mørk, blød chokoladekage med brændt hvid chokolade, mælkeis og nutellasauce



## VEGANSK MENU

### FORRET

Carpaccio på blodappelsin med grillet zucchini og balsamico

### MELLEMRET

Vegansk risotto med svampe og hasselnødder

### HOVEDRET

Oricchiette pasta med grillede artiskokker, basilikum, broccoli og bagte tomater

### DESSERT

Pære med mørk chokolade, mynte og sorbet

## VINMENU

Sebastiani Chardonnay

Sauvignon Blanc, Cloudy Bay

Le Difese, Tenuta San Guido

Marsala, Targa Riserva, Florio