



Nytårsmenu

Tidlig seating: 500 kr./person | Sen seating: 500 kr./person | Børn 200 kr.

KOLDE RETTER

Cæsarsalat – Romainesalat med spinat, croutoner, parmesan og cæsardressing

Asiatisk rødkålssalat – Rødkål og spidskål med mandler, ristet chili og koriander i en kimchivinaigrette

Salat med æbler og gedeost

Græskarsalat – Bagt græskar, peanuts, hoisindressing, daikon, chili og spidskål

Broccolisalat med rosiner, rødløg, cremet dressing

Glasnuddelsalat med pak choi, edamamebønner, bønnespirer og kumquaddressing

Gulerodssalat – Gulerodscrudité med karrydressing

Rødbedesalat

Spicy halloumisalat med kikærter, spinat, croutoner, oregano, hvidløg og honningvinaigrette

Saltet laks med rødbeder, pastis og broken gel

Pil-selv-rejer med citronmayo

VARME RETTER

Falafel

Bagt nytårstorsk med sennepssauce og revet peberrod

Fiskedeller

Striploin

Kålpølser

Flødekartofler med trøffel

Marokkansk kylling

Fritter

Saltbagt knoldselleri med hasselnødder og brunet smør

Søde kartofler – Bagte søde kartofler og rødløg med timian

Grillet spidskål med ingefærvinaigrette og ristede sesamfrø



SAUCE OG DIPS

Rødvinsauce

Bearnaisesauce

Remoulade

Hummus

Tzatziki

Salsa på grillet peber og harissa

DESSERT

Brownie

Bærsovs, chokoladesovs, dulce de leche

Passionsfrugt mousse

Softice

TILKØB

1 flaske Blanc de Blanc to go: 100 kr.

DRIKKE PÅ TAG-SELV-BORDET ER INKLUDERET I PRISEN



New Year's Menu

Tidlig seating: DKK 500 per person | Sen seating: DKK 500 per person | Kids DKK 200

COLD DISHES

Caesar salad – Romaine lettuce with spinach, croutons, parmesan and caesar dressing

Asian red cabbage salad – Red cabbage and scallion with almonds, roasted chili and coriander in a kimchi vinaigrette

Salad with apples and goat cheese

Pumpkin salad – Baked pumpkin, peanuts, hoisin dressing, daikon, chili and scallion

Broccoli salad with raisins, red onion, creamy dressing

Glass Noodle Salad with pak choy, edamame beans, bean sprouts and kumquat dressing

Carrot salad – Carrot crudité with curry dressing

Beetroot salad

Spicy halloumi salad with chickpeas, spinach, croutons, oregano, garlic and honey vinaigrette

Salted salmon with beetroot, pastis and broken gel

Self-peel shrimps with lemon mayo

HOT DISHES

Falafel

Baked New Year's cod with mustard sauce and grated horseradish

Fish dishes

Striploin

Cabbage sausages

Cream potatoes with truffle

Moroccan chicken

Fries

Salt-baked celeriac with hazelnuts and browned butter

Sweet potatoes – Baked sweet potatoes and red onion with thyme

Grilled scallion with ginger vinaigrette and roasted sesame seeds



SAUCES AND DIPS

Red wine sauce

Bearnaise sauce

Remoulade

Hummus

Tzatziki

Salsa on grilled pepper and harissa

DESSERT

Brownie

Berry sauce, chocolate sauce, dulce de leche

Passion fruit mousse

Softice

ADD-ONS

1 Bottle Blanc de Blanc to go: 100 kr.

DRINKS ARE SELF SERVICE AND INCLUDED IN THE PRICE