



* = Vegetarisk | ♥ = Vegansk

VELKOMSTDRINK

Hindbærbellini

RETTER PÅ TAG-SELV-BORDET

Pil-selv rejer med aioli og grillet citron

Cæsarsalat med romainesalat, spinat, croutoner, parmesan og cæsardressing

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

Æble/gedeostsalat med balsamico-vinaigrette *

Græskarsalat med bagt græskar, peanuts, hoisindressing, daikon, chili og spidskål ♥

Broccolisalat med rosiner, rødløg og cremet dressing *

Glasnuddelsalat med pak choi, edamamebønner, bønnespirer og kumquatdressing

Gulerodssalat med gulerodscrudité og karrydressing ♥

Rødbedesalat med rå rødbedecrudité ♥

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

Saltet laks med rødbeder, pastis og broken gel

Ceviche på helleflynder med pomelo, chili og koriander

Coq au vin på kylling, svampe, bacon og rødvin

Smørbagt Vesterhavstorsk med skaldyrabisque

NYTÅRSAFTEN

1. seat 500 kr./person

2. seat 700 kr./person

Har du allergi? Spørg kokken, som guider dig sikkert gennem tag-selv-bordet.

TILBEHØR

Falafel lavet på edamamebønner ♥

Fiskedeller

Striploin af helstegt oksefilet

Kålpølser

Sprøde fritter ♥

Saltbagt knoldselleri med hasselnødder og brunet smør ♥

Bagte søde båndkartofler med rødløg og timian ♥

Grillet spidskål med ingefærvinaigrette og ristede sesamfrø ♥

SAUCE & DIPS

Bearnaisesauce *, rødvinsauce, hummus, tzatziki *, harinesco og remoulade *

DESSERTER

Brownie *

Bærsøvs

Chokoladesauce *

Dulce de leche *

Hansens softice *

Passionsfrugtmosse *

Kransekagecrumble