

# NYTÅRSAFTEN

KLASSISK MENU 750 | VINMENU 250/400

## SNACKS

### Franske østers

Med æblevinaigrette, saltede stikkelsbær og yuzu

### Røget helleflynder

På smørstegt surdejsbrød med citroncreme og sukkertang

### Sprøde kartoffelchips

Med røget friskost og syltede porrer

## FORRET

### Torsk

Linefanget torsk med kaffir lime-mayo, sprøde salater, vinterradise og vinaigrette på soya, lime og ingefær

## MELLEMRET

### Krabbebisque

Cremet bisque på danske krabber med kompot på bagte tomater, fennikel, mørt krabbekød og syrnede fløde  
(Giv den ekstra kærlighed med pocheret sorthummer +75 kr.)

## HOVEDRET

### Oksemørbrad

Oksemørbrad fra Himmerland med cremede jordkokker, bagte rødbeder, tørret solbær og sauce på oksehaler, brunet smør og vintertrøfler  
Serveres med kartoffelpuré med trøffel-smør, citronskal og salvie

## DESSERT

### Gâteau Marcel

Klassisk fransk moussekage på 66% Valrhona-chokolade, henkogte skovbær, karamellis og nytårsknas

## VINMENU #1 | 250

Sauvignon Blanc, The Iconic Estate, Rumænien  
Verdejo 'Basa Rueda', Telmo Rodriguez, Rueda, Spanien  
Ventoux Rouge, Famille Perrin, Rhône  
Noble Semillon, Viu Manent, Chile

## VINMENU #2 | 400

Riesling 'Kabinett', Clemens Busch, Mosel, Tyskland  
Chardonnay, Sebastiani, Sonoma, Californien, USA  
Barolo, Terre del Barolo, Piemonte, Italien  
Ruby Port, Fonseca, Porto, Portugal

## VIRGIN MENU | 250

(Alkoholfri)  
Apple Bottom Ginger  
Barb 'n' Cran  
Arnold Palmer  
Raspberry Kiss

Tilkøb ét glas champagne NV Brut Grande Reserve André Clouet 80 kr.

# NYTÅRSAFTEN

VEGETARISK MENU 750 | VINMENU 250/400

## SNACKS

### Svampe

Grillede svampe på sprødt surdejsbrød med syltede tyttebær (VG)

### Ravioli

Ravioli af selleri, citroncreme og frisk karse (VG)

### Sprøde kartoffelchips

Med Karl Johan-mayo og svampestøv (VG)

## FORRET

### Jordskokker

Økologiske jordskokker, hasselnøddecreme, krydderurter, saltede mandler, æblevinaigrette og estragon (VG)

## MELLEMRRET

### Svampebouillon

Svampebouillon på stegte og syltede svampe, cremet æggeblomme, tørrede tyttebær og karse (V)

## HOVEDRET

### Rødbeder

Bagte rødbeder, grillede løg, tørrede solbær og vintertrøfler (VG)

## TILBEHØR

Kartoffelpuré med trøffel og citronskal (V)  
Grillet selleri, chimichurri, syltet citron og ristede hasselnødder (VG)

Sprøde salater, syltede pærer, valnødder, dild og vinaigrette (VG)

Rødbedesauce på reduceret rødbedesaft, solbær og trøffel (VG)

## DESSERT

### Chokolademousse

Mousse på 66% Valrhona-chokolade, saltet karamel, kakaocrumble og frisk passionsfrugtsorbet (V)

## VINMENU #1 | 250

Sauvignon Blanc, The Iconic Estate, Rumænien  
Verdejo 'Basa Rueda', Telmo Rodriguez, Rueda, Spanien  
Ventoux Rouge, Famille Perrin, Rhône  
Noble Semillon, Viu Manent, Chile

## VINMENU #2 | 400

Riesling 'Kabinett', Clemens Busch, Mosel, Tyskland  
Chardonnay, Sebastiani, Sonoma, Californien, USA  
Barolo, Terre del Barolo, Piemonte, Italien  
Ruby Port, Fonseca, Porto, Portugal

## VIRGIN MENU | 250

(Alkoholfri)

Apple Bottom Ginger  
Barb 'n' Cran  
Arnold Palmer  
Raspberry Kiss

Tilkøb ét glas champagne NV Brut Grande Reserve André Clouet 80 kr.

VG = Vegansk | V = Vegetarisk  
Alle retter kan laves vegansk

