

NYTÅRSAFTEN MENU 2025

NEW YEARS EVE MENU 2025

APERITIF MED SNACKS - APERITIFS WITH SNACKS

Castell De Fades Organic – saltet snacks

Castell De Fades Organic – salted snacks

FORRET - STARTER

Indbagt jomfruhummerbispue,

Terrin af hummer og laks – Rødbeder – Peberrodsmalto
Vagtelæg – Kørvelcreme – Sakura

Baked lobster bisque en croûte

Terrine of lobster and salmon – Red beets – Horseradish malto
Quail eggs – Chervil cream – Sakura

Clos Henri Estate – Sauvignon Blanc, Marlborough NZL

MELLEMRET - SECOND COURSE

Citronsorbet på bærsalat – Toppet med crémant

Lemon sorbet on berry salad – Topped with crémant

Leonce Bocquet Cremant de Bourgogne, Côte de Beaune FRA

HOVEDRET - MAIN COURSE

Oksemørbrad – Saltbagte rødbeder – Syltet rødløg – Selleripure – Anna – Trøffelsky

Beef tenderloin – Salt-baked beets – Pickled red onion – Celery purée – Anna potatoes –
Truffle jus

Finca Sopenia Karma Melbec, Mendoza, Tupungato ARG

DESSERT

Lemon Meringue – Citrussalat – Appelsinsauce med Grand marnier – Vanilleis

Lemon meringue – Citrus salad – Orange sauce with Grand Marnier – Vanilla ice cream

Château Du Mayne, Bordeaux Sauternes FRA

Kransekage kl 24:00

Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive - Brut, Chamapgne FRA

DKK 1.795 PER PERSON

med vinmenu,
kaffe/te samt vand
med og uden brus

with wine pairing,
coffee/tea and still
and sparkling water



NYTÅRSAFTEN MENU 2025

NEW YEARS EVE MENU 2025

APERITIF MED SNACKS - APERITIFS WITH SNACKS

Castell De Fades Organic – saltet snacks

Castell De Fades Organic – salted snacks

FORRET - STARTER

Indbagt jomfruhummerbispue,

Terrin af hummer og laks – Rødbeder – Peberrodsmalto
Vagtelæg – Kørvelcreme – Sakura

Baked lobster bisque en croûte

Terrine of lobster and salmon – Red beets – Horseradish malto
Quail eggs – Chervil cream – Sakura

Clos Henri Estate – Sauvignon Blanc, Marlborough NZL

MELLEMRET - SECOND COURSE

Citronsorbet på bærsalat – Toppet med crémant

Lemon sorbet on berry salad – Topped with crémant

Leonce Bocquet Cremant de Bourgogne, Côte de Beaune FRA

HOVEDRET - MAIN COURSE

Oksemørbrad – Saltbagte rødbeder – Syltet rødløg – Selleripure – Anna – Trøffelsky

Beef tenderloin – Salt-baked beets – Pickled red onion – Celery purée – Anna potatoes –
Truffle jus

Finca Sopenia Karma Melbec, Mendoza, Tupungato ARG

DESSERT

Lemon Meringue – Citrussalat – Appelsinsauce med Grand marnier – Vanilleis

Lemon meringue – Citrus salad – Orange sauce with Grand Marnier – Vanilla ice cream

Château Du Mayne, Bordeaux Sauternes FRA

Kransekage kl 24:00

Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive - Brut, Chamapgne FRA

DKK 1.795 PER PERSON

med vinmenu,
kaffe/te samt vand
med og uden brus

with wine pairing,
coffee/tea and still
and sparkling water



NYTÅRSAFTEN MENU 2025

NEW YEARS EVE MENU 2025

APERITIF MED SNACKS - APERITIFS WITH SNACKS

Castell De Fades Organic – saltet snacks

Castell De Fades Organic – salted snacks

FORRET - STARTER

Indbagt jomfruhummerbispue,

Terrin af hummer og laks – Rødbeder – Peberrodsmalto
Vagtelæg – Kørvelcreme – Sakura

Baked lobster bisque en croûte

Terrine of lobster and salmon – Red beets – Horseradish malto
Quail eggs – Chervil cream – Sakura

Clos Henri Estate – Sauvignon Blanc, Marlborough NZL

MELLEMRET - SECOND COURSE

Citronsorbet på bærsalat – Toppet med crémant

Lemon sorbet on berry salad – Topped with crémant

Leonce Bocquet Cremant de Bourgogne, Côte de Beaune FRA

HOVEDRET - MAIN COURSE

Oksemørbrad – Saltbagte rødbeder – Syltet rødløg – Selleripure – Anna – Trøffelsky
Beef tenderloin – Salt-baked beets – Pickled red onion – Celery purée – Anna potatoes –
Truffle jus

Finca Sopenia Karma Melbec, Mendoza, Tupungato ARG

DESSERT

Lemon Meringue – Citrussalat – Appelsinsauce med Grand marnier – Vanilleis

Lemon meringue – Citrus salad – Orange sauce with Grand Marnier – Vanilla ice cream

Château Du Mayne, Bordeaux Sauternes FRA

Kransekage kl 24:00

Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive - Brut, Chamapgne FRA

DKK 1.795 PER PERSON

med vinmenu,
kaffe/te samt vand
med og uden brus

with wine pairing,
coffee/tea and still
and sparkling water

