

NYTÅRSAFTEN MENU 2024

NEW YEARS EVE MENU 2024

Chips & Blandet nødder

Chips & Mixed nuts

Fabiano Prosecco, Sestiere Castello 4357, Valpolicella ITA

FORRET - STARTER

Terrin af hummer og laks – rødbeder – peberrodsmalto
vagtelæg – kørvelcreme – sakura

*Terrine of lobster and salmon ~ red beets ~ horseradish malto
quail eggs ~ chervil cream ~ Sakura*

Fabiano Bardolino Chiaretto Rosé Classico, Veneto ITA

MELLEMRET - SECOND COURSE

Sorbet på bærsalat - toppet med cremant

Sorbet on salad of berries – topped with cremant

Cremant d'Alsace FRA

HOVEDRET - MAIN COURSE

Oksemørbrad – syltede gulerødder og perleløg – kartoffelfondant
blomkålspuré – demi glace svampetimbale med trøfler

*Beef tenderloin ~ pickled carrots and pearl onions ~ potato fondant
cauliflower puree ~ demi glace ~ mushroom timbale with truffles*

Silver Mountain Special Reserve Zinfandel, Californien USA

DESSERT

Gateau Marcel – vaniljeis – appelsin – kumquat – tuile

Gateau Marcel ~ vanilla ice cream ~ orange ~ kumquat ~ tuile

Vignerons Catalans Banyuls Vin Doux Naturel, Côte Du Roussillon FRA

Kransekage – kl. 24.00

Marzipan Ring cake – 12 midnight

Charles Mignon Comte Marne, Reserve Champagne 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