



# *New years menu to-go*

- Bruschetta med tomat og balsamico
- Tunsalat med rugbrød (mayonnaise, citron, dijonsennep og rødløg)
- Dumplings med kylling
- Sprøde rejer
- Bøf ragout med forskellige krydderier og grøntsager
- Lufttørret sortfodsskinke
- Italiensk salami med fennikel
- Spansk ventricina-salami
- Italiensk spianata romana-salami
- 2 slags ost (fransk Comté med dejlig nøddeagtig eftersmag, Vesterhavsosst lavet på dansk økologisk komælk)
- Hjemmelavet aioli og rød pesto
- Friskbagt brød
- Silkeblød chokolademoussekage

299,- pr person

skal bestille minimum 2 kuverter

(bestil inden den 24. december 2024)

.....



# New years menu

## Appetizer

*Østers med citron, skalotteløg og rødvinseddike*

***Mousserende vin: Spansk Cava***

## Fisk

*Stegt torsk, Cremet dild sauce med ørredrogn, grøntsager*

***Hvidvin: Riesling***

## Oksemørbrad

*Dansk oksemørbrad med dagens grøntsager og trøffel Sauce*

***Rødvin: Antiche Terre - Amarone***

## Dessert

*Silkeblød Chokomoussekage*

***10 år tawny Portvin***

**4 retter 629,-**

***Tilkøb af vinmenu 349,-***

*(4 retter menu+ 5 timer Fri bar 1179,-) (Fri bar inkluderer bobler (cava), forskellige udvalgte hvidvine, rødvine, dessertvine, øl, isvand, sodavand og forskellige slags cocktails efter maden.)*

*(Fri bar SKAL VÆLGES AF HELE BORDET )*

*(bestil inden den 24. december 2024)*

.....



# *New years menu*

## *LUKSUS TAPAS*

Lufttørret serranoskinke, Lomoskinke,

Ålerøget skinke,

6 forskellige oste, 6 forskellige salami,

2 forskellige patéer,

Hjemmelavet rød pesto, Aioli, Middelhavsoliven,

Cornichoner, Cherrypaprika med flødeost, Soltørrede tomater

Serveres med friskbagt brød og rugbrød

## Dessert

*Silkeblød Chokomoussekage*

299.-

tilkøb af vin menu: 349.-

1. Mousserende vin: Spansk Cava

2. Hvidvin: Riesling

3. Rødvin: Antiche Terre - Amarone

4. Dessertvin: 10 år tawny Portvin

**LUKSUS TAPAS MENU+5TIMER FRI BAR 850,-**

**(FRI BAR SKAL VÆLGES AF HELE BORDET )**

*(bestil inden den 24. december 2024)*