

Nytårsmenu 2018-2019

Forret:

3 lækre forretter, som skal anrettes på en tallerken.

Mousse af varm-røget ørred med purløg og lime, Pandekage bagt med lakse-krabbefars med rygeostecreme og sweet drops samt ristet rugbrød med andelever mousse, brombærkompot og urtesalat.

Hovedret:

Medaillon af oksemørbrad hertil sauce Provencale, røstikartoffel, flødebagte svampe, bønner omviklet med Serranoskinke samt fyldte squash.

Dessert:

Nøddetærte hertil kokoskurv med vanilleis samt pistacie parfait samt frisk frugtsalat.

Pris 395 kr.

Maden skal afhentes mellem kl. 12 & 15 senest.

Betaling aftales ved bestillingen.