



# NYTÅRSMENU TO GO

Skal året afsluttes med manér i selskab med gode venner, men uden at tilbringe hele dagen i køkkenet? Lad vores dygtige kokketeam stå for menuen! Med et minimum af tilberedning, og anretning med kyndig videovejledning, er du klar til at imponere gæsterne med en udsøgt smagsoplevelse. Fuldend oplevelsen med restaurantchefens udvalgte vine.

## MENU

### Velkomstsneck

Kartoffelchips med kryddermayo  
Tuntatar med sprød papadum  
Landskinke med peberfrugtcreme og røgede mandler

### Forret

Krabbebisque med bagt torsk, urteolie og julienneurter

### Hovedret

Oksemørbrad med palmekål, løgsoubise og friteret persillerod med pommefondant og trøffelsauce

### Dessert

Gateau marcel med passionsfrugtcurd, frisk passionsfrugt, rosmarinmarineret appelsin og nougatine

Pris pr. person:

# 395,-

Tilkøb

### Kransekagehorn

med callebaut-chokolade  
og ristet hasselnød  
**35 kr. pr. person**

### Natmad / Dagen derpå

Byg selv andeburger  
Brioche bolle – plukket and  
kålsalat – æblekompot  
**65 kr. pr. person**

## VINFORSLAG

### Bobler til snacks:

*Maison Albert Sounit, Caprice Rosé Brut, Bourgogne, Côte Chalonnaise*  
Smuk sart rosé-farvet med livlig mousse og delikate noter af røde bær. Frugtrig smag med fyldig og blød finish

### Hvidvin til forret:

*Les berchets viognier Frankrig*  
Utrolig smuk, fyldig og læskende hvidvin med de fineste nuancer af tropisk frugt. Lækker, blød, rund og med langvarig fylde og en dejlig, generøs bouquet

### Rødvin til hovedret:

*M. chapoutier Cotés du Rhone Belleruche Frankrig*