

Nytårsmenu 2021

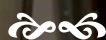
Forretsanretning bestående af 3 lækre retter:

Marinerede tigerrejer med limeaioli og urter

Lun porretærte toppet med varmrøget laks fra egen rygeovn og urtecreme

Cremet svampesuppe med syltede svampe og timianolie

Forretten serveres med surdejsbrød og økosmør.



Mør kalveroast stegt med rosmarin og havsalt

Serveret med grov kartoffelpure med smør og løvstikke

Sauce Provence monteret med fløde og tomat

Bagt vintergrønt med syltede rødløg



Dessert

Kage med mousse af mascarpone og syrlig citroncreme

Hjemmelavet hindbærparfait med sprød havre crumble

Hertil lemoncurd og hindbær "kaviar"

425,- pr. couv. Min. Bestilling 2 couverter

Afhentes d. 31/12 mellem kl. 13.00 - 15.00.

Der følger en udførlig vejledning med til menuen.