

# Nytårsmenu 2023

## Forretstallerken

**Marinerede tigerrejer**, med lime-aioli og spicy tomatrelish

**Jomfruhummerbisque**, monteret med fløde, serveret med lun fiskesoufflé

**Rilette af varmrøget hvid fisk**, rørt med Creme Fraiche,

krydderurter og capers, med sprøde rugchips

*Serveret med koldhævet surdejs-baguette og smør fra Thise*

## Hovedret

### 'Vipsens' peberbøf

**Mør Roast af okse**, rullet i peberblanding,

serveret med cremede kartofler med ost og bacon

Hertil **klassisk Madagascarpembersauce**, tilsmagt med cognac.

*Samt udvalg af lækker vintergrønt*

## Dessert

**Chokoladefondant**, med råsyltede brombær

**Hjemmelavet brombærparfait**, med knas

**'Cheese Cake'**, med brombærkompot og sprød kiksecrumble

**425,- pr. Couv.**

Min. Bestilling 2 couverter.

Afhentes d. 31/12 mellem kl. 11.00 - 13.00. Der medfølger en udførlig vejledning til menuen.