

NYTÅRSAFTEN MENU 2024

NEW YEARS EVE MENU 2024

Chips & Blandet nødder

Chips & Mixed nuts

FORRET - STARTER

Terrin af hummer og laks – rødbeder – peberrodsmalto
vagtelæg – kørvelcreme – sakura

*Terrine of lobster and salmon ~ red beets ~ horseradish malto
quail eggs ~ chervil cream ~ Sakura*

MELLEMRET - SECOND COURSE

Sorbet på bærsalat - toppet med cremant

Sorbet on salad of berries – topped with cremant

HOVEDRET - MAIN COURSE

Oksemørbrad – syltede gulerødder og perleløg – kartoffelfondant
blomkålspuré – demi glace svampetimbale med trøfler

*Beef tenderloin ~ pickled carrots and pearl onions ~ potato fondant
cauliflower puree ~ demi glace ~ mushroom timbale with truffles*

DESSERT

Gateau Marcel – vaniljeis – appelsin – kumquat – tuile

Gateau Marcel ~ vanilla ice cream ~ orange ~ kumquat ~ tuile

Kransekage – kl. 24.00

Marzipan Ring cake – 12 midnight

DKK 1.795 PER PERSON

MED VINMENU | WITH WINE PAIRING