



Nytårsmenu 2021:

525,-

Til nytårs talen:

Surdejs crutoner, hjemmelavet håndpillet reje salat med semibagte tomat, frisk oregano, dild og forårs løg.
Hertil Crispy kylling poppers m/ trøffel dip.

Forret:

Kold avokado, agurk suppe med yuzu, Friteret hummer cardinal, grøn ærte olie med dild.
Også topper vi den med kaviar . Kuvertbrød

Mellemret:

Gravad økologiske okse fra Grambogård, creme på vesterhavsost, syltet bøgehatte,
estragon syltet fennikel salat, ristet rug.

Hovedret:

Ovnstegt mørbrad af kalv, kartoffelkompot med mascarpone, urter og skalotteløg, morkelsauce, glaseret
bagt rødbede, syltet rødløg og friteret palmekål.

Dessert:

Gateau Marcel, chokolade desserten over alle.
Vores får et tvist af mandarin, peanuts og puff sukker og guld

Bemærk: Menuen findes også som vegetar.

Tilkøb - 75kr pr person:

- Natmad: Byg selv Gourmet hotdog
- Krydret pølse, brioche pølsebrød. Tomat salsa ketchup, Avokado creme, syltet løg, skalotteløg, tortilla knas og cheddar.

Børne nytårs menu: 195,-

Til nytårs talen: Kylling popcorn nuggets og dip.

Forret: Olivia's reje cocktail m/ iceberg, avocado, cherrytomat og hjemmelavet thousand Island dressing

Hovedret: Byg selv burger med bacon, ost, salat.

Dessert: Chokolade mousse m/ skumfiduser og peanut knas.

Ring og bestil på 31181133 eller kom ned i butikken, vi elsker at tale om mad og ideer.