

# GRILL

## PILESTRÆDE

### KLASSISK NYTÅRSMENU

#### snacks

svampearancini med trøffelmayo  
krustade med gin-gravad laks, rødbede & peberrodscreme  
*- nv andré clouet grand reserve - brut, grand cru, champagne, frankrig*

#### forret (v)

svampetartelet  
svampe ala creme, syltede rødløg & vesterhavsost  
*(Allergener: gluten, æg, laktose)*  
*- riesling 'essence' - halbtrocken - s.a. prüm, mosel, tyskland*

#### mellemret

"nytårstorsk"  
persillecreme, jordskokkechips & blanquette  
*(Allergener: laktose, æg, gris)*  
*- chablis - jean-marc brocard, bourgogne, frankrig*

#### hovedret

tournedos rossini  
andelever, smørstegt crouton, trøffelsauce & røsti  
*(Allergener: alkohol, laktose)*  
*chianti classico riserva- tenuta de lilliano, toscana, italien*

#### dessert

gateau marcel  
kirsebær & vanilleis  
*(Allergener: gluten, nødder, laktose)*  
*- tawny port- feuerheerd's, portugal*

1.250 kr.

Køb billet til nytårsaften via bordreservation.

# GRILL

## PILESTRÆDE

### PESCETARISK NYTÅRSMENU

#### snacks

svampearancini med trøffelmayo  
krustade med bagt sellericreme & trøffel  
*- andré clouet grand reserve - brut, grand cru, champagne, frankrig*

#### forret (v)

rødbedetatar  
gedeostecreme, friteret boghvede, olivenolie & brøndkarse  
*(Allergener: gluten, æg, nødder)*  
*- grüner veltliner 'von eckhof' - weingut ecker, niederösterreich, østrig*

#### mellemeret

"nytårstorsk"  
persillecreme, jordskokkechips & blanquette  
*(Allergener: laktose, æg, gris)*  
*- chablis - jean-marc brocard, bourgogne, frankrig*

#### hovedret

grillet helleflynder  
selleripure, smørstegt crouton, muslingefumet & rösti  
*(Allergener: krebsdyr, nødder)*  
*chianti classico riserva- tenuta de lilliano, toscana, italien*  
*- Sauvignon Blanc - Cloudy Bay, Marlborough, New Zealand*

#### dessert

gateau marcel  
kirsebær & vanilleis  
*(Allergener: gluten, nødder, laktose)*  
*- tawny port- feuerheerd's, portugal*

1.250 kr.

Køb billet til nytårsaften via bordreservation.

# GRILL

## PILESTRÆDE

### VEGETARISK NYTÅRSMENU

#### snacks

svampearancini med trøffelmayo

krustade med bagt sellericreme & trøffel

- *nv andré clouet grand reserve - brut, grand cru, champagne, frankrig*

#### forret

rødbedetatar

gedeostecreme, friteret boghvede, olivenolie & brøndkarse

(Allergener: gluten, æg, nødder)

- *grüner veltliner 'von eckhof' - weingut ecker, niederösterreich, østrig*

#### mellemret

svampetartelet

svampe ala creme, syltede rødløg & vesterhavsost

(Allergener: gluten, æg, laktose)

- *riesling 'essence' - halbtrocken - s.a. prüm, mosel, tyskland*

#### hovedret

løgtærte

Karamelliserede rødløg, gedeost, rosmarinskum & brøndkarse

(Allergener: nødder)

- *chianti classico riserva- tenuta de lilliano, toscana, italien*

#### dessert

gateau marcel

kirsebær & vanilleis

(Allergener: gluten, nødder, laktose)

- *tawny port- feuerheerd's, portugal*

1.250 kr.

Køb billet til nytårsaften via bordreservation.