

# GRILL

## ÅBOULEVARDEN

### KLASSISK NYTÅRSMENU

#### snacks

østers frites, østerscreme, æble

(allergener: gluten, æg, bløddyr)

sprød kartoffel, røget torskerogn, agurk

(allergener: æg, laktose)

saltet æbleskive, gris, trøffel

(allergener: gluten, laktose, æg)

#### brød

friskbagt brød med rørt smør

(allergener: laktose, gluten)

#### forret

smørbagt torsk, brændt æble, muslingesauce, røget løg, kaviar

(allergener: laktose, æg)

#### mellemret

råstegt jomfruhummer, hummer hollandaise, syltet tomat, fennikel

(allergener: æg, gluten)

#### hovedret

chateaubriand – grillet oksemørbrad, røget marv, syltede svampe, trøffel

(allergener: laktose)

#### tilbehør

trøffelsauce, persille

(allergener: laktose)

kartoffelcreme, røget friskost, citronskal

(allergener: laktose)

høbagt selleri, brunet smør, hasselnødder

(allergener: laktose, nødder)

#### dessert

chokoladetærte, hasselnøddeis, kirsebær, havsalt

(allergener: laktose, æg, gluten, nødder)

850 kr.

# GRILL

## ÅBOULEVARDEN

### VEGETARISK NYTÅRSMENU

#### snacks

crustade, persillecreme, grillet agurk, dild

(allergener: gluten)

sprød kartoffel, røget friskost, agurk

(allergener: æg, laktose)

croquette, svampe, trøffel, tyttebær

(allergener: gluten)

#### brød

friskbagt brød med rørt smør

(allergener: laktose, gluten)

#### forret

grillede jordkokker, røget hollandaise, æble, karse

(allergener: laktose, æg)

#### mellemret

svampeboullion, syltede bøgehatte, æggeblomme, timian, friteret brød

(allergener: æg, gluten)

#### hovedret

selleri, miso, ristet palmekål, grillede vinterløg, syltede tyttebær, trøffel

(allergener: laktose, nødder, gluten)

#### tilbehør

trøffelsauce, persille

(allergener: laktose)

kartoffelcreme, røget friskost, citronskal

(allergener: laktose)

høbagt selleri, brunet smør, hasselnødder

(allergener: laktose, nødder)

#### dessert

chokoladetærte, hasselnøddeis, kirsebær, havsalt

(allergener: laktose, æg, gluten)

850 kr.

*\*alle retter kan fås vegansk*

# GRILL

## ÅBOULEVARDEN

### DRIKKEMENU

#### vinmenu 1

verdejo, basa rueda, telmo rodriguez, rueda, spanien  
riesling 'essence' halbtrocken, s.a. prüm, mosel, tyskland  
ripasso costa regale, cantine lenotti, veneto, italien  
ruby port, fonseca, porto, portugal

*350 kr.*

#### vinmenu 2

champagne grand cru, andré clouet, champagne, frankrig  
chablis, pascal bouchard, bourgogne, frankrig  
riesling 'homage a louise', dr. bürkin-wolff, pfalz, tyskland  
barolo, terre del barolo, piemonte, italien  
ruby port, fonseca, porto, portugal

*550 kr.*

#### virgin menu

*(alkoholfri)*

raspberry kiss - hindbær, citron, tonic, mynte  
apple bottom ginger - æble, passionsfrugt, ingefær  
arnold palmer - sort iste, lemonade, citron  
barb 'n' cran - rabarber, tranebær, lime

*250 kr.*