

# nytårsmenu 2023

## snacks

### KYLLINGECHIPS

Med estragon og purløgs mayo  
(æg)

### MINIVAFFEL

Med rørt tatar karljoan mayo  
(æg, laktose og gluten)

## forret

### LYNSTEGTTUN

Med ponzu sauce, daikon, ristet sesam, tobiko, korianderolie & thaibasilikum  
(soya, sesam og fisk)

## mellemret

### CONFITERET VAGTELLÅR

Med bagt selleri creme, trompetsvamp, fava bønner & sherry glace  
(laktose og selleri)

## hovedret

### BALLOTINE AF OKSEMØRBRAD

Med glaseret rødbeder, grillede løgskaller, pommes anna, ristet rosenkål blade,  
vintertrøfler & glace på røget marv  
(æg og laktose)

## dessert

### CHOKOLADEFONDANT

Med solbærsikum, macarons, vaniljeis, myntesirup & brændt hvid chokolade  
(æg, gluten og laktose)

**850**

---

## VINMENU

Sebastiani, Chardonnay, Californien, USA  
Barbera d'Alba Terre del Barolo, Piemonte, Italien  
Hacienda Monasterio, Peter Sisseck, Ribera del Duero, Spanien  
10 Years Old Tawny Port, Feuerheerd's

**350**

# vegetarisk nytårsmenu 2023

## snacks

### VOLAUVENT

Med cremet svampe & kål  
(gluten & laktose)  
(sesam)

### ARANCINI

Med purløgs mayo  
(gluten, æg)

## forret

### STEGT GYOZA

Med med ponzu sauce, daikon, ristet sesam, tobiko, korianderolie & thaibasilikum  
(sesam, gluten)

## mellemeret

### SVAMPE RAVIOLI

Med med bagt selleri creme, trompetsvamp, fava bønner og sherry glace  
(laktose, gluten, selleri)

## hovedret

### KÅL TERRINE

Med glaseret rødbeder, grillede løgskaller, pommes anna, ristet rosenkål blade,  
vintertrøfler & rødvin glace

## dessert

### CHOKOLADEFONDANT

Med solbærsikum, macarons, vaniljeis, myntesirup og brændt hvid chokolade  
(æg, gluten og laktose)

**750**

---

### VINMENU

Sebastiani, Chardonnay, Californien, USA  
Barbera d'Alba Terre del Barolo, Piemonte, Italien  
Hacienda Monasterio, Peter Sisseck, Ribera del Duero, Spanien  
10 Years Old Tawny Port, Feuerheerd's

**350**