

VINMENUER

VINMENU 295 KR.

Sebastiani, Chardonnay, Californien, USA
Barbera d'Alba Terre del Barolo, Piemonte, Italien
Valpolicella, Ripasso, Villa Antané, Italien
10 Years Old Tawny Port, Feuerheerd's

VINMENU 450 KR.

Vincent Girardin, Meursault, Frankrig
Barbera d'Alba Terre del Barolo Piemonte, Italien
Hacienda Monasterio, Peter Sisseck, Ribera del Duero, Spanien
10 Years Old Tawny Port, Feuerheerd's



KLASSISK NYTÅRSMENU

SNACKS

Østers med klassisk tilbehør
(Allergener: Bløddyr)

Croquet på gruyère & urter med pebermayo
(Allergener: Laktose, gluten, æg)

Crostini med krabbe & dild
(Allergener: Skaldyr, gluten, æg, lactose)

FORRET

Hummerbisque med saltet kammusling, syltede grønne æbler, dildolie & croutoner
(Allergener: Skaldyr, laktose, gluten)

MELLEMRET

Håndskåret tatar, manzanilla-oliven, ristede pistacienødder,
piment d'espelette, radicchio & citrusmayo
(Allergener: Kød, æg, nødder)

HOVEDRET

Steak au poivre - peberbøf på oksemørbrad, pommes dauphinoise,
madeirasauce & ristede svampe
(Allergener: Kød, Laktose)

Tilkøb: Trøffel +100

DESSERT

Chokolademousse med solbærsorbet, syltede brombær & nougatine
(Allergener: Laktose, æg, nødder)

895 KR.

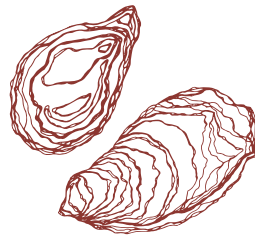
VINMENUER

VINMENU 295 KR.

Sebastiani, Chardonnay, Californien, USA
Barbera d'Alba Terre del Barolo, Piemonte, Italien
Valpolicella, Ripasso, Villa Antané, Italien
10 Years Old Tawny Port, Feuerheerd's

VINMENU 450 KR.

Vincent Girardin, Meursault, Frankrig
Barbera d'Alba Terre del Barolo Piemonte, Italien
Hacienda Monasterio, Peter Sisseck, Ribera del Duero, Spanien
10 Years Old Tawny Port, Feuerheerd's



VEGETARISK NYTÅRSMENU

SNACKS

Manzanilla-oliven med hvidløg & citron
Croquet på gruyère & urter med pebermayo
(Allergener: Laktose, gluten, æg)
Friteret blomkål med saltet yoghurt
(Allergener: Laktose, gluten, æg)

FORRET

Karl Johan-suppe med syltede bøgehatte & croutoner
(Allergener: Laktose, gluten)

MELLEMRET

Rødbedetatar med gedeostcreme, pistacienødder & granatæble
(Allergener: Nødder, laktose)

HOVEDRET

Selleri-steak au poivre - peberbøf på på selleri, pommes dauphinoise,
ristede svampe & madeirasauce
(Allergener: Selleri, laktose)

DESSERT

Chokolademousse med Solbørsorbet, syltede brombær & nougatine
(Allergener: Laktose, æg, nødder)

795 KR.