

NYTÅRSMENU 2024

FORRET

1. Østers med champagnevinaigrette

Friske østers serveret med en elegant og syrlig champagnevinaigrette, som fremhæver havets delikate smag.

2. Tatar af okse med peberrod og kapers

Finthakket oksekød serveret som tatar, toppet med skarp peberrod og saltede kapers for en klassisk og smagfuld kombination.

3. Græskarsuppe med sprød bacon og syrlige æbler

Cremet græskarsuppe med en skøn kontrast af sprød bacon og friske, syrlige æbler, der balancerer sødmen fra græskarret.

Serveres med hjemmelavet surdejsbrød.

MELLEMRRET

4. Krabbe-ravioli med citroncreme

Hjemmelavet ravioli fyldt med delikat krabbekød, serveret med en let og frisk citroncreme, der tilfører et strejf af syre til retten.

5. Kammuslinger med beurre blanc

Perfekt stegte kammuslinger akkompagneret af en smørfyldt beurre blanc-sauce, der tilføjer en rig og silkeblød smag.

6. Grillet pighvar med fennikel og safran

Saftig grillet pighvar serveret med delikat krydret fennikel og en luksuriøs safransauce, som fremhæver fiskens naturlige smag.

HOVEDRET

7. Krondyr med kartoffelterriner og rødvinssauce

Mør vildtfilet serveret med lagdelt kartoffelterriner og en intens rødvinssauce, der fremhæver kødets vildtsmag.

MELLEMRRET FØR DESSERT

8. Grillede asparges med parmesan

Grillede grønne asparges toppet med friskrevet parmesan, som tilføjer en saltet og nøddeagtig smagsdybde.

9. Udvalg af modne oste med figenkompot

Et udsøgt udvalg af modne oste serveret med en sød og frugtlig figenkompot, der balancerer ostens smagsnuancer.

DESSERT

10. Chokoladefondant med vaniljeis

En intens og fyldig chokoladefondant med et flydende chokoladecenter, der smelter sammen med en kugle frisk vaniljeis.

11. Petit fours

Små, raffinerede mundfulde af forskellige søde fristelser, der afslutter måltidet med et elegant touch.