

NYTÅRSMENU UD AF HUSET

DER MEDFØLGER EN UDFØRLIG BRUGSANVISNING TIL MENUEN, DET MESTE ER TILBEREDT OG SKÅL BARE VÆRMES OP, SÅ DET ER NEMT AT GÅ TIL, OG IKKE ER TIDSKRÆVENDE.

FORRET

Braiserede havtaskekæber serveret i krabbesauce med jordskokker og æble samt salat af vinterkål og sennepskorn.

HOVEDRET

Entrecote af dry-aged oksefilet (200g) timian stegte lilla rødder, brændte løg, pebersauce og pommes anna samt malt bagt selleri

DESSERT

Chokoladetærte med let saltet karamel fudge, solbær pocheret pære, vaniljecreme og sprøde maltflager

Der følger surdejsboller og alm. Smør og maltsmør med til menuen.

335,- pr person.

Hvis der ønskes større entrecote end 200g, pålægges 50,- pr 100g

Tilvalg til menuen
(priser er pr. person)

3 danske oste som mellemret	65,-
Rugflager med mayo	25,-
Salte mandler	25,-
3 slags sødt	40,-
Kransekage	25,-
Skovlyst flæskesvær	25,-
Maltstænger med mayo	25,-

BESTILLING SENEST DEN 27/12

MENUEN AFHENTES DEN 30/12 MELLEM 12 OG 17.30