

# NYTÅRSMENU UD AF HUSET

DER MEDFØLGER EN UDFØRLIG BRUGSANVISNING TIL MADEN, 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.

*Vi anbefaler Storken (weissbier)*

## HOVEDRET

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

*Vi anbefaler Ræven (I.P.A.)*

## DESSERT

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

*Vi anbefaler Ravnen (stout m. lakrids)*

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,- |

**SKÅL SENEST BESTILLES 27/12.**

**MENUEN AFHENTES DEN 30/12 MELLEM 12 OG 17.30.**