

NYTÅRSMENU UD AF Huset 2020

DER MEDFØLGER EN BRUGSANVISNING TIL MENUEN - DET MESTE ER TILBEREDT OG SKAL BARE VARMES OP, SÅ DET ER NEMT AT GÅ TIL, OG IKKE TIDSKRÆVENDE.

3-RETTERS MENU: 345,-

FORRET

Maltvaffel – jomfruhummerhale – syrlig æblekompot - urtesalat – dildolie –
friterede kapers – kraftig hummersauce

HOVEDRET

Steak af dry-aged højreb (200g) - bagt kartoffelmos med brunet smør og hvidløg - stegte pastinækker
kantarelsauce - syltede solbær – græskar i sprød dej

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

DESSERT

Mørk chokoladetærte – havtornmarmelade – havreknas - pocheret pære – urter – karamelfudge

Der følger surdejsboller, alm. smør og maltsmør med til menuen

BØRNEMENU: 155,-

FORRET

Rejer med salat, tomat, agurk og rød dressing

HOVEDRET

Skovlyst kyllingenuggets – mayo – kartoffelbåde - grøntspyd af tomat, peberfrugt og agurk

DESSERT

Pandekager med chokoladesovs og karamel

VÉGANSK MENU: 295,-

FORRET

Tatar af rodfrugter - ristede hasselnødder – fennikelsalat – purløgsolie

HOVEDRET

"Krebinet" af linser og kikærter – bagt græskar – salat af spidskål – pesto – syltede rødløg

DESSERT

Pocheret pære - havtornmarmelade - sprød hvid chokolade

BESTILLING SENEST DEN 28/12.

MENUEN AFHENTES DEN 31/12 MELLEM KL. 10 OG 12.

NYTÅRSMENU UD AF HUSET 2020

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

TILVÆLG TIL MENUERNE

(priser er pr. person)

NÅTMAD ELLER TIL DAGEN EFTER

Hotdogs med pølser fra Lampe, brioche pølsebrød, ketchup, sennep, remoulade, agurkerelish, stegte og rå løg	55,-	Flæskesvær	25,-
3 Unika oste med rugflager og sylt	85,-	Rugflager med mayo	25,-
Rodfrugtchips	30,-	Saltmandler	25,-
		3 slags Skovlyst fyldte chokolader	50,-
		Kransekage	25,-
		Maltstænger med mayo	25,-

COCKTAILS

Vi har fundet nogle fantastiske færdigmixede cocktails, som smager som de skal og af kvalitet. Der er 20 cl i en flaske - det passer lige i et cocktailglas med et par isterninger. Alkoholprocenten ligger mellem 7% og 9,4%.

Espresso martini	55,-
Dark N´Stormy	55,-
Cosmopolitan	55,-
Appeltini	55,-

TØMMERMÆNDSBOX

Rodfrugtchips, avocado dip, bøfsandwich*, chokolade milkshake og kikærtEFritter 115,-

*Vores bøfsandwich består af 180g hakkebøf, hjemmebagte burgerboller, bløde løg og mayo. Derudover er der stegte løg og agurkerelish ved siden af.

BESTILLING SENEST DEN 28/12.

MENUEN AFHENTES DEN 31/12 MELLEM KL. 10 OG 12.

NYTÅRSMENU UD AF HUSET 2020

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

Vinskabet i Herlev har anbefalet vine til vores nytårsmenu. Vinene kan bestilles enkeltvis og afhentes sammen med maden. Der er 2 vinmenuer: En god og en extra god.

DEN GODE VINMENU

TIL DRONNINGENS TÅLE

Pet' Nath' Orgasmic

Normalpris: 185 kr. Nytårspris: 155 kr.

Lækker blød og svært fin frugtig økologisk mousserende vin fra Loire i Frankrig lavet lidt usædvanligt, men meget velykket, på Chenin Blanc

TIL FORRETEN

2018 Rotschiefer Riesling fra Weingut Würtzberg i Mosel, Tyskland

Normalpris: 179 kr. Nytårspris: 145 kr.

Man skal lede meget lang tid for at finde en enkeltmarks Riesling der er så velbalanceret, fyldig og fin elegant samtidig med, at den har noget på hjertet, som den her er

TIL HOVEDRETEN

Gigondas Réserve fra Chateau Mont-Redon i Rhone, Frankrig

Normalpris: 239 kr. Nytårspris: 189 kr.

Passioneret og svært vellavet 'gammeldags' stil. Mørk og dyb, blød saftighed med flotte toner af lakrids og vanilje. En vin der står ud i mængden dernede fra. 91 point RP

TIL DESSERTEN

Chateau Piada 2015, Barsac fra Frankrig

Normalpris: 145 kr. Nytårspris: 115 kr.

Både elegant og fin intens i sin frugtbouquet af tropiske frugter og let honning. Virkelig flot Sauterne, lavet på Semillion druen, fra Sauterne. 91-93 point

DEN EXTRA GODE VINMENU

TIL DRONNINGENS TÅLE

Diebolt Vallois Brut Nature Champagne

Normalpris: 319 kr. Nytårspris: 249 kr.

Super vellavet og let frugtig med fine bobler og stor dybde fra Grand Cru huset, Diebolt Vallois, i hjertet af Champagne. 91-93 point og et blend af Chardonnay og Pinot Noir. Top kvalitet til pengene

TIL FORRETEN

2016 'La Rocca' fra Pieropan i Soave, Italien

Normalpris: 269 kr. Nytårspris: 229 kr.

En af Italiens allerstørste hvidvine lavet på ældgamle Garganega vinstokke. Fyldig og lidt fed olieret stil med dybe noter af citrus og mineralitet. En oplevelse. 94 point RP

TIL HOVEDRETEN

2017 'Abstract' fra Orin Swift Cellars, Napa Valley i Californien

Normalpris: 369 kr. Nytårspris: 329 kr.

Folder sig duftende ud med brombær, violer og meget mere. Mørk, dyb og voluminøs aromatisk oplevelse. Grenache og Syrah blend fra en af USA's bedste vinmagere. 91-93 point

TIL DESSERTEN

2013 Vidal Icewine fra Niagara on the Lake, Canada

Normalpris: 269 kr. Nytårspris: 229 kr.

Fremragende intens Vidal Icewine. Tykflydende, stor kompleksitet og noter af blommer, abrikos, fersken mm. Skal serveres direkte fra fryseren (kan ikke fryse)

BESTILLING SENEST DEN 27/12.

MENUEN AFHENTES DEN 31/12 MELLEM KL. 10 OG 12.

NYTÅRSMENU UD AF HUSET 2020

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

DET PERFEKTE GLAS TIL KRANSEKAGEN.

Moscato d'Asti Bricco Quaglia fra La Spinetta i Piemonte, Italien

Normalpris: 145 kr. Nytårspris: 125 kr.

I stedet for at opleve en rigtig champagne og kransekagen skribe til hinanden kl. 24, så kan man her opleve hvordan det i stedet kan være en harmonisk oplevelse. Fra et af Italiens bedste huse kommer DEN bedste Moscato d'Asti på markedet, som med bløde friske bobler og fine friske lyse frugter og hyldeblomst er spot on!

BESTILLING SENEST DEN 27/12.

MENUEN AFHENTES DEN 31/12 MELLEM KL. 10 OG 12.