

# Nytår

Menu, 3 retter.

## Forret

Grillet limemarineret tun med sprød parmesanchips, feltsalat og ørredrogn's vinaigrette.

## Hovedret

Grillet dansk oksemørbrad med puré af Samsø kartofler og selleri tilsmagt med Périgord trøffel, serveret med sauce af vilde svampe og braiseret oksehaler i savoykål.

## Nytårsdessert

Mousse af syltede Stevns solbær på bagt Valencia marcipanbund og fyld af ganache på belgisk chokolade  
Til menuen medfølger der hjemmebagt brød og smør

**Pris per kuvert kr. 325,-**

## Tilvalg

### Snacks til velkomst drinken

Udvalg af hjemmelavede snacks, salte, krydret og sprøde.  
Pris per kuvert kr. 24,-

### Ekstra forret

Nykoget ½ hummer med hjemmelavet citronmayonnaise og toast. I stedet for forretten DKK 108 eller som ekstra ret DKK 168,-

### Ekstra mellemret

Fasan consommé hertil hjemmelavet ravioli med Læsø jomfruhummer og urter. Pris per kuvert DKK 75,-

### Ost

Udvalg af danske økologiske og franske egns oste, serveret med krydret honning og hjemmelavet knækbrød. DKK 55,-

## Buffet

Carpaccio af gravad og timiansaltet frilandsokse, hertil syltet kvæde.

Tigerrejer marineret i chili og rosmarin, serveret på spyd.

Bagt torskeryg med crust af mild skalotteløg, parmesan og persille, hertil sennepscreme.

Sprøde salater med honningristede Ærø æbler og pinjekerner hertil vinaigrette .

Langtidsbagte tomater med kalve ventrecche og braiserede hvedekerner.

Bagte jordskokker med basilikums pesto.

Sticks med grillet Bornholmsk unghane i satáy sauce

Oksefilet stegt med hvidløg og rosmarin på braiseret selleri.

Udvalg af danske økologiske og franske egns oste, serveret med krydderhonning og hjemmelavet knækbrød.

Mousse af syltede Stevns solbær på bagt Valencia marcipanbund, og fyld af ganache på belgisk chokolade

**DKK 348,-**

## Forret

Nykokt ½ hummer med hjemmelavet citronmayonnaise og toast, som ekstra ret DKK 168,-

## Kransekage

Pris per kuvert DKK 20,-

# Nytårsmenu

## Forret

Terrine af rødtunge og jomfruhummer med tapanade af krydderurter, på sprød salat strøget med kaviar.

## Hovedret

Grillet Tournedos 200 gr. af frilands kvæg med top af porre og bacon, anrettet på rødvins ragout af rodfrugter og rosmarin, hele herligheden serveres med stegte asparges kartofler vendt i persillesmør

## Dessert

Chokolade ciolettakage med hindbær, marzipan og vanillecrème.

## DKK 375,-

## Grand menu

Grillet marineret tun med skorzonerrødder i champagnevinaigrette  
Foie Gras terrine, serveret med figen bagt med moscuvado og mild rosmarin.  
Pocheret økologiske æg med sorte vinter trøfler og skummende mousseline.  
Musling cappuccino med luftig basilikum, citron og butterdejs grissini  
Saltet gåsebryst med cremet selleri puré og braiseret persillerod  
Fourme d'Ambert bagt med pære  
Spoons med blodappelsin mousse, syltet blodappelsin og blodappelsin gelé  
Mørk chokolade tårn med vanille/æble ganache og persille sirup

## DKK 515,-

# Nytårstapas

Rødtunge med radisecrème.  
Marinerede fisk med kaperscrème.  
Citron saltet laks med muslinger og persille.  
Stegt laks med melon salsa.  
Aubergineterrine med laks og gul peber.  
Salat med tun mousse og dild.  
Bruchetta med varm røget laks.  
Krebs med æggefrikassé.  
Tigerrejer med pesto.  
Tre slags oliven i egen marinade.  
Peberfrugt med ristet kalvekød og hvidløg.  
Hvidløgs marineret kalvefilet i tynde skiver med karsecrème.  
Salat med æg, bønner og tomat.  
Chorizo med tomat og oliven.  
Butterdejs snegle med oliven.

Kylling på spyd med tomat salsa.  
Små sandwich med laks og kylling.  
Stegt aubergine med bacon.  
Tomat salat med saltede ristede mandler.  
Crostini med svampe frikasse.  
Grillet grøntsager med gedeost.  
Skinke med stegt rødløg og appelsin.  
Tandoori stegte kyllingelår med kold agurkecrème.  
Okseruller med grøntsags fyld.  
Tortilla spansk omelet med kartofler og løg.  
Stegt pølse med chili dressing.  
Kalvefrikadeller med timian.  
Små spanske frikadeller.  
Miniquiche med porre og tomat.  
Toast med sortfods skinke og oliven.  
Stegte kartofler med hvidløg, tomat og kalve bacon.  
Grillet kalvefilet med chorizo og esdragon.  
Machego-ost med oliven.  
Emmentaler med selleri  
Chokoladetærte.  
Jordbær og melonsalat.

**6 retter DKK 120,-**

**9 retter DKK 180,-**

**15 retter DKK 255,-**

**Pris pr. stk. DKK 30,-**