

Nytårsmenu ud af huset 2022

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: 385,-



Forret

Sprød hummer risotto - hummersauce - urtesalat -
blød gulerod - havtorn

Hovedret

Steak af dry-aged højreb (200g) - pommes anna - pure af
selleri og brunet smør -
pebersauce - syltede rødløg - bagt græskar - gratineret porto
bello svamp

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



Dessert

Kompakt mørkchokoladebund - hvid mousse - mandarinsirup - sprøde
maltflager - brombærkompot

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

Bestilling senest den 28/12 kl. 15.00
Menuen afhentes den 31/12 mellem kl. 10 og 12.

Nytårsmenu ud af huset 2022

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.

Vegansk menu: 295,-

Forret

Græskarsuppe - syltet græskar - saltede kerner -

Hovedret

"Krebinet" af linser og kikærter - bagt porto bello svamp - salat af kålskud - urteolie - sprøde rødder

Dessert

Pocheret pære - mandarinsirup - brombærkompot

Børnemenue: 155,-

Forret

Rejer med salat, tomat, agurk og rød dressing

Hovedret

Skovlyst kyllingenuggets - mayo - kartoffelbåde - grøntspyd med tomat, peberfrugt og agurk

Dessert

Pandekager med chokoladesovs og karamel

Tilvalg til menuerne

(priser er pr. person)

Natmad eller til dagen efter.

Hotdog med pølse fra Lampe, brioche pølsebrød, ketchup, sennep, agurkerelish, stegte og rå løg
80,-

Tilvalg

3 Unika oste med rugflager og sylt	85,-
Rodfrugtchips	30,-
Flæskesvær	25,-
Saltmandler	25,-
3 fyldte chokolader	55,-
Kransekage	25,-
Maltstænger med mayo	25,-

Bestilling senest den 28/12 kl. 15.00

Menuen afhentes den 31/12 mellem kl. 10 og 12.