

Nytårsmenu ud af huset 2023

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: 395,-

Forret

"Nytårsrulle" med hummer og jordkokker - rogn - syltede gulerødder - urter - hummermayo.

Hovedret

Oksemørbrad - stegte svampe - gratineret selleri - syltede rødløg - kartoffelrøsti - pebersauce

Dessert

Passionsfrugtmousse - mørk chokolade - sprød kokos - karamel - kokoscreme

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 2023

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: 325,-

Forret

Røget porre - sprøddej - syltede gulerødder - dildolie

Hovedret

Græskar "bøf" - stegte svampe - syltede rødløg - bagt selleri - sprøde rødder - rødbedeglacé

Dessert

Passions pocheret pære - hvidchokolade/dadelbund - rom/vaniljesirup

Børnemenue: 155,-

Forret

Brødstænger - skinke - ost - tomat - mayo

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 slagter Lampe, brioche pølsebrød, ketchup, sennep, agurkerelish samt stegte og rå løg
55,- pr. stk.

Tilvalg

3 gode oste med rugflager og sylt	85,-
Rodfrugtchips	30,-
Flæskesvær	25,-
Saltmandler	25,-
Kransekage	25,-
Maltstænger med mayo	25,-

Bestilling senest den 28/12 kl. 15.00

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