

Nytårsmenu ud af huset 2025

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: 410,-

Forret

Skaldyrsbisque - ristet selleri - torsk - krabbe - jordkokchips

Hovedret

Steak af dry aged oksefilet (200g)* - pommes Anna med urter - lokale kejserhatte - bagte jordkokker - puré af gulerod og græskar - pebersauce - syltede rødløg

Dessert

Kraftig mørk chokoladekage - pistaciefromage - citrus gel - karamel - sprøde mandelflager

Der følger surdejsboller og maltsmør med til menuen.

*Steaken kan erstattes af 300g rib-eye, for et tillæg på kr. 65,-

Vegansk menu: 375,-

Forret

Rødbedecarpaccio - salte kerner - løvstikkeolie - chips - urtehumus

Hovedret

Grillet portobello svamp - bagte jordkokker - fermenteret blommesauce - puré af gulerod og græskar - friterede svampe - jordkokchips

Dessert

Havregrynstærte - vaniljecreme - æblekompot - sprødt æble

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

Nytårsmenu ud af huset 2025

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.

Børnemenue: 155,-

Hovedret

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

Dessert

Søde belgiske vafler med chokoladesovs og karamel

Tilvalg til menuerne

(priser er pr. person)

Natmad eller til dagen derpå

Carapulka (spansk gullasch) med kartoffelmos:

Svinemørbrad – cocktailpølser – bacon – perleløg – sauce med paprika

85,- pr. stk.

Tilvalg

2 små snacks til kongens nytårstale	85,-
-------------------------------------	------

Tærte med skaldyrssalat og friterede kapers

Kroket af lokale svampe og okse, hertil timianmayo

3 gode oste med brændenældeknækbrød og sylt	85,-
---	------

Flæskesvær	35,-
------------	------

Saltmandler	30,-
-------------	------

Kransekage	40,-
------------	------

Maltstænger med mayo	30,-
----------------------	------

Bestilling senest den 28/12 kl. 15.00

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