



NYTÅRSMENU 2026

FORRETTER

Sortfodsvin
Tun vendt i soya og ingefær
Urtebagt hvid fisk med havtorncreme
Røget andebryst på rødkålssalat med appelsin, hertil panpurifyld
med peberrodscreme
Filotårn med spidskål, tomat og svampe

HOVEDRET

Krondyrfilet
Fuglerede med rustikke kartofler
Brændte løg
Stegte kastanjer
Jordskokkechips
Morkelsauce

MELLEMRET

Ost på kiks/knækbrød/rugbrød med marmelade

DESSERT

Fraglite ´ (chokoladeroulade)
Popcake af vaniljekage og citronmarmelade, overtrukket med
hvid chokolade, guldstøv og poprocks
Softice
Skumfiduser
Candyfloss

