

Nytårsaften MENU

Forretter: 1 servering på rondel.

- Urtebagt hvid fisk med havtorn.
- Røget andebryst med panpuri fyldt med valnød/peberrodscreme, anrettet på rødkålssalat.
- Tunsalat med soya og ingefær.
- Sortfodsvin anrettet på salat, med filotårn. (spidskål, champignon, tørrede tomater)

Hovedret: 2 servering.

Krondyrfilet, fuglereder med rustikke kartofler, brændte løg, jordskokkepure, syltede kastanjer og morkelsauce

Mellemret: 3 servering

- Osteanretning: 3 slags ost med hybenmarmelade, knækbrød og honningnødder.

Dessert: 4 servering på rondel

- Fragilite (roulade/kage)
- Popcake af vaniljekage, citronmarmelade og hvid chokolade. (dyppet i poprocks og guldstøv)
- Candyfloss.
- Skumfiduser.
- Softice.

