

NYTÅRSAFTEN MENU 2023

NEW YEARS EVE MENU 2023

VELKOMSTDRINK - KL. 18.00 / APERITIF - AT 18.00

Beni Di Batasiolo Moscato Spumante Rose, Piemonte

FØRSTE RET / FIRST COURSE

Canaper med andelevermousse og ørredrillette

Canapes with duck liver mousse and trout rillette

Fabiano Prosecco, Sestiere Castello 4357, Valpolicella

ANDEN RET / SECOND COURSE

Jomfruummerbispue tilsmagt med cognac og urter – grillet tun med peberrodsmalto og rugbrødsgrumble – torsk med æble, sprød Serrano skinke og agurk

Lobster bisque lightly tasted with cognac, herbs ~ grilled tuna with horseradish malto, and ryebread crumble ~ cod with apple, crispy Serrano and cucumber

Lentz Pinot Gris, Alsace

TREDJE RET / THIRD COURSE

Champagnesorbet – pebersyltede ananas – toppet med Cremant d'Alsace

Champagne sorbet ~ pepper-salted pineapple ~ topped with Cremant d'Alsace

FJERDE RET / FOURTH COURSE

Oksemørbrad – skorzonerødder i porreaske – rødbeder med syrnede perleløg trøffelglace – gulerodspure – pommes fondant

Beef Tenderloin ~ salsify in leek ash ~ redbeets with pearl onions truffle glaze ~ carrot purée ~ pommes fondant

Silver Mountain Special Reserve Zinfandel, Californien

FEMTE RET / FIFTH COURSE

Lakrids-hindbærkage – nougat bavaroise – kokosis med brændte mandler – chokoladepot

Liquorice-raspberry cake ~ nougat bavaroise ~ coconut ice cream with slightly burned almonds ~ powdered chocolate ~ mango compote

Beni di Batasiolo Bosc d'la Rei Moscato d'Asti, Piemonte

KRANSEKAGE KL. 24.00 / MARZIPAN RINGCAKE AT 24.00

Charles Mignon Brut Premium Reserve, Champagne

KAFFE OG TE / COFFEE AND TEA

DANSKVAND / SPARKLING WATER

DKK.
2.024,-
PER PERSON

