

Nytårsmenu 2017/18

Slagtersnack & majschips
Jomfruummerbisque & torsk
Confiterede kejsershatter, portobello & markchampignon på ristet surdejs brød
Stegt oksefilet, rødbedesyltet løg & pommes sautées a la BOB
Karamelis, mokka, peanuts & chokolade

Vegansk
Sød kartoffelhummus & spicy majschips
Bitre salater, sukkersirup bagte gulerødder & hørfrø-tuilles
Confiterede kejsershatter, portobello & markchampignon på ristet surdejsbrød
Græskar-crudité, saltbagt persillerod, røde linser & persilleolie
Karamelis, mokka, peanuts & kakao

*Der er mulighed for glutenfrit brød til nytårsmenuen.

Vinmenu
Cava, Carvanicola, brut, Spanien
Muscat Petits Grains, Mas Baux, Languedoc Roussillon, Frankrig
Sangiovese, Boira, Marche, Italien
Montepulciano Appassimento, Azienda Agricola V. Reale, Italien
Moscato a'Asti, Torelli, Piemonte, Italien

Menu inkl. vinmenu 850,-

