gastro 13

4 retters nytårsmenu 2026

Den 31. december 2026

Appetizer

Sprøde kræmmerhuse
Med krabbesalat, citrus, tomatgel & tallerkensmækkere fra Engesvang (3 stk. pr. person)

Forret

Ravioli fyldt med Arla Unika havgus
Hertil skaldyrssauce tilsmagt med brunet smør, ørredrogn, grøn urteolie, råsyltede kinaradiser, smørristet brødknas & urter fra Engesvang(G,A,L)

Surdejsbrød med mæsk fra Bøllingsø bryghus
Hertil pisket smør med øko citronskal, grønne urter & dansk flagesalt(G,L)

Hovedret

Oksemørbrad
Serveret med kartoffelpuré tilsmagt med brunet smør, sprød croquette med svampe & braiseret okse, grillede skalotteløg, gulerødder, okseglace med madeira, syltede ribs, timian & daikon fra Engesvang (G,L)

Dessert

Chokoladefondant (med blødende hjerte)

Med hindbærquenelle, vaniljemousse, friske bær, jordbærcoulis, sprødt & rød crumble (N,G,L)