

5 retters nytårsmenu 2025

Den 31. december 2025

Appetizer

Sprød panipuri (2 stk. pr. person)

Med sortfods iberico skinke, trøffelcreme, Arla unika gammelknas & tallerkensmækkere (G)

Forret

Hummerravioli

Med skaldyrssauce tilsmagt med brunet smør, piemonte hasselnødder, sprød radise, grøn olie, lilla radise & ærteskud fra Engesvang (N,G,S,L)

Surdejsbrød med mæsk fra Bøllingsø bryghus

Hertil pisket smør med øko citronskal, grønne urter & dansk flagesalt (G,L)

Mellemret

Danskfanget hvid fisk

Med blomkålspuré, grillet blomkål, syltede romanesco, beurre noisette tilsmagt med soya & yuzu (L,G)

Hovedret

Oksemørbrad

Serveret med sprød skal fyldt med kartoffel & havgus, sprød croquette med braiseret okse & kraftfuld rødvinssauce tilsmagt med syltede sennepskorn, gulerodspuré, spæde gulerødder, timian & daikon fra Engesvang (G,L)

Dessert

Chokoladefondant (med blødende hjerte)

Med vanilje & kardemomme is, saltkaramel sauce, tuilles, hindbær broken gel, sprødt knas & frisk kørvel (G,L)