gastro 13

# 5 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)

## Mellemret

**Sortfodsskinke**
Med jordskokkepuré tilsmagt med æble, bagt rødbede, ristet boghvede, syltede perleløg, sauce på brunet smør & grønne urter

## 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)