

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)