

NYTÅRSMENU

Nytårsmenu tilgængelig på værelset / Forudbestilt
New year's eve menu available in room / Pre-ordered

Forret / Starter

Rimmet kammusling, syltede jordskokker, æble,
passionsfrugt-emulsion, skaldyrchips og karse

Cured scallop, pickled artichokes, apple, passion fruit
emulsion, seafood chips and cress

Hovedret / Main Course

Braiseret oksetværreb, gremolata, kartoffelsouffle, stegt
kalvebrissel, glaseret rødbede, kejserhatte og gulerodspuré.

Braised beef loin, gremolata, potato soufflé, fried veal
brisket, glazed beetroot, king trumpet mushroom and
carrot puree.

Dessert / Dessert

Mælkechokolade-mousse, kokos dacquoise, mørk chokolade
og hindbær

Milk chocolate mousse, coconut dacquoise, dark chocolate
and raspberries

495,-

Pris pr. person | Price per person

NYTÅRSMENU

VEGETARMENU / VEGETARIAN MENU

Nytårsmenu tilgængelig på værelset / Forudbestilt
New year's eve menu available in room / Pre-ordered

Forret / Starter

Grillede og syltede porre, blomkålsflan, crudité af rodfrugter, purløg og sprød kartoffel

Grilled and pickled leeks, cauliflower flan, crudité of root vegetables, chives and crispy potatoes

Hovedret / Main Course

Bagte portobellosvampe fyldt med spinat, let karamelliseret løgpuré, pastinakcreme og svampesauce

Baked Portobello mushrooms filled with spinach, lightly caramelized onion puree, parsnip cream and mushroom sauce

Dessert / Dessert

Mælkechokolade-mousse, kokos dacquoise, mørk chokolade og hindbær

Milk chocolate mousse, coconut dacquoise, dark chocolate and raspberries

495,-

Pris pr. person | Price per person