

# NYTÅR 2018

Menu, vine og kransekage skal bestilles samlet.

Vinene skal senest være bestilt den 29-12-2017 kl. 14.00.

**Starter:** Cremet hummer bisque, brændt af med cognac og ristet kammusling.

**Forret:** stykker af Fynsk koldrøget laks med fennikelsalat og estragonolie. Torsk med trøffelcreme og hvidløgsstegt jomfruhummer (hel). Serveret med hjemmebagt madbrød med timian.

**Hovedret:** 250 gr,s Grand Ana Paula. Uruguay Grain Feed. Ana Paula Ranch er specialiseret i ren Black Angus. Kraftig svampesauce, bagte rødløg med honning og balsamico. Kartoffel/rodfrugt mos. Serveret med ristet valnødder og sprød grønkål.

Ønsker man bøfferne forstegt, skal man bestille det ved ordre afgivelse. Ellers pakker vi dem rå.

**Dessert:** Hvid Rocky Road, Stracciatella is, fantastisk chokoladekage med moussé tilsmagt med cointreau overtrukket med ganache.

**Natmad:** Hjemmelavet aspargessuppe med kødboller, serveret med hjemmebagt brød.

**Forret/hovedret 328,- pr. person**

**Forret/hovedret/ dessert 378,- pr. person.**

**Starter 48,- pr. person.**

**Natmad 45,- pr person.**

**Bestilling min. 2 personer.**

**Vinene er sammensat i samarbejde med Skjold Burne Vinhandel.**

**Vin til Hummer Bisque: og kl 24.00**

Bobler: Cava, sec 75,-

Charles Mignon 1. Cru champagne, sec. 250,-

**Hvidvin til forret:** Copper Lane Chardonnay 75,-

Los Vascos, Lafite-Sauvignon Blanc 99,75-

**Rødvin til hovedret:** Copper Reserva Syrah 75,-

Tarapaca Gran Reserva Carbernet Sauvignons 99,75

**Dessert vin:** Mosacto de Asti 79,75-

Tarapaca Late Harvest 50cl. 69,75-

½ fl. Chardonnay 49,75-

½ fl. Cabernet Sauvignon 49,75.

**Til klokken 24.00**

Kransekagekonfekt 7,50,- pr. stk.

Afhentning:

2 pers. Og 4 pers. Afhentning mellem kl 12.00 og kl. 13.00.

5 pers. Og op efter, mellem kl 13.00 og kl. 14.00