

NYTÅRSMENU 2019.

895 KR,-

VELKOMSTDRIK.

Bartenderens surprise.

ØSTERS.

VINAIGRETTE.

Cava.

-Here sabatése. Spanien

-Cava. Brut reserva.

Kronhjort Carpaccio.

På bund af svampecreme

Vintetrøfler.

Rosevin.

-Tenuta bardali Italien

-Bardolino Rose

Hummerbisque.

Blå hummer.

Hummerkløver og urter.

Hvidvin.

-Oak Farm. USA

-Chardonnay 2017

Kalvemedaljon.

Morkelsauce tilsmagt m. cognac.

Jordskokkepure.

Pommes Anna.

Grillet skorzonerrødder,

Bagt persillerod og pastinak vendt med granulat.

Rødvin.

-Villè le Prata. Italien.

-Brunello 2011.

Gateau marcel.

Havtornis.

Bund af brombærcoulis.

Sprødde nøddeflager.

Dessertvin.

-Montefalco. Italien.

-Sangrantino passito 2011

Menuen er inkl.

Vand ad libitum.

Stempelkaffe.

Kransekage.