



# NYTÅRSMENU 2011

## FORRET

OVNBAGT LAKSETERRIN MED FRISK SPINAT PÅ LEJE AF SPÆDE SALATER, I SELSKAB MED HVIDLØGSMARINERET TIGERREJER, PURLØGSCREME MED MASCAPONE, BLOMME CHERRYTOMATER OG SYRLIG AGURKE RELISH.

DELTIL SPRØDE CIABATTA FLUTES MED DILDSMØR.



## HOVEDRET

- TOURNADOS AF OKSEMØRBRAD I BACONSVØB.
- KARTOFFEL LASAGNE MED PEBERFRUGT OG FRISK TIMIAN.
- BASILIKUMS MARINEREDE GRØNTSAGER MED PEANUTS.
- FENNIKELSATAT MED TRANEBÆR, PÆRECIDER OG AKACIEHONNING.
- JORDSKOKKE CHIPS MED URTESALT.
- BALSAMICO - RØDVINSSAUCE MED VANILJE.

## DESSERT

WALHRONE CHOKOLADEKAGE MED APPELSIN ISCREME, HINDBÆRKOMPOT OG RISTEDE MANDELFLAGER.

---

PR. COUVERT 3 RETTER KR. 289,-

---

## NATMAD

HØNSEKØDSSUPPE MED URTER OG KØDBOLLER I SELSKAB LANGTIDSHÆVET GROFT WALDNØDDE BRØD.

*PR. COUVERT 36,-*

## NYTÅRS BØRNEMENUER

### FORRET

NR. 1 – REJECOCKTAIL MED RØD DRESSING OG COUVERTBRØD.

NR. 2 – DAMPET ISSINGEFILET MED FYLD AF LAKSEMUSSE, SALAT OG BRØD.

### HOVEDRET

NR. 1 – HJEMMELAVEDE FRIKADELLER MED KARTOFFELSALAT.

NR. 2 – HJEMMELAVET LASAGNE MED SALAT OG BRØD.

### DESSERT (SAMME SOM VOKSENMENU)

*PR. BØRNEMENU KR. 125,-*