



Nytår ud af huset

31. december 2017

Menu 1

Forret: Lakseroulade * urtecreme * citron * sprød salat * dild.

Hovedret: Kalvesteg stegt som vildt * hvide kartofler * brunede kartofler * vildtsauce * gulerødder * blomkål * waldorfsalat * tyttebær * asier.

Desserttallerken: Nøddekurv * 3 forskellige slags is * marinerede bær.

Pris pr person kr. 258,-

Menu 2

Tapas tallerken: Serranoskinke med melon * røget andebryst med saltmandler * bresaola med syltet rødløg * rimmet Kammusling med kørvel mayo * pesto marineret tigerrejer * laksetartar med mini toast.
Hertil serveres der brød samt forskellige olier.

Hovedret: Langtidsstegt kalvemørbrad * duet af kartoffel * trøffel glace * pure * græskar flan * krydderurtepolenta * nøddebagte jordskokker.

Desserttallerken: Gateau marcel med appelsin sorbet * havtorn pannacotta med myntegele * Karamelkurv med vanilje porcheret pære samt vanilje is.

Pris pr person kr. 338,-

Nytårs menuerne ud af huset afhentes mellem kl. 12.00- 15.00. Skal bestilles på forhånd og betales ved bestilling

HOTELVÆRELSE/SUITER • WELLNESS • MINIGOLF/LEGEPLADS • A LA CARTE RESTAURANT/KONFERENCE

