

Nytår ud af huset

d. 31/12-2025

Menu 1

Forret:

Crement hummer bisque med pandestegt sort hummer, urtenødde tapenade, urter og majsbrød

Hovedret:

*250 g tournedos af oksemørbrad serveret med frisk urtesmør, urtebagte petitkartofler, trøffelglace med frisk trøffel
Grillet hokkaido græskar og persillerødder med brunet smør, hasselnødder, marineret tomat i blanding med krydderurter og sprøde solsikkekerner*

Dessert:

Duet af hvid og mørk chokolademousse med kirsebær kompot og appelsin sorbet fra Hancock og sprød twill

Pris kr. 498,- pr person

Menu 2

Forret:

Crement lakseroulade med dild serveret med sprød salat, syltet rødløg, frisk citron og luftig majsbrød

Hovedret:

Kalvesteg stegt som vildt - hvide kartofler - brunede kartofler - vildtflødesauce - årstidens dampet garniture - waldorfsalat - tyttebær - surt

Dessert:

Kæmpe islagkage med 4 smage serveret med frisk frugtsalat og sprød twill

Kr. 398,- pr person

*Nytårs menuerne ud af huset afhentes mellem kl. 12.00- 14.00.
Skal bestilles inden mandag d. 29/12 kl. 12.00 og betales ved afhentning*

Hotelværelser/Suiter•Spa•A la Carte Restaurant/Konference

