

NYTÅRSMENU

Nytårsmenu tilgængelig på værelset / Forudbestilt
New year's eve menu available in room / Pre-ordered

Forret / Starter

Rimmet kammusling, syltede jordkokker, æble, passionsfrugt-emulsion, skaldyrchips og karse

Cured scallop, pickled artichokes, apple, passion fruit emulsion, seafood chips and cress

Hovedret / Main Course

Braiseret oksetværreb, gremolata, kartoffelsouffle, stegt kalvebrissel, glaseret rødbede, kejserhatte og gulerodspuré.

Braised beef loin, gremolata, potato soufflé, fried veal brisket, glazed beetroot, king trumpet mushroom and carrot puree.

Dessert / Dessert

Mælkechokolade-mousse, kokos dacquoise, mørk chokolade og hindbær

Milk chocolate mousse, coconut dacquoise, dark chocolate and raspberries

NYTÅRSMENU

VEGETARMENU / VEGETARIAN MENU

Nytårsmenu tilgængelig på værelset / Forudbestilt
New year's eve menu available in room / Pre-ordered

Forret / Starter

Grillede og syltede porre, blomkålsflan, crudité af
rodfrugter, purløg og sprød kartoffel

Grilled and pickled leeks, cauliflower flan, crudité of root
vegetables, chives and crispy potatoes

Hovedret / Main Course

Bagte portobellosvampe fyldt med spinat, let
karamelliseret løgpuré, pastinakcreme og svampesauce

Baked Portobello mushrooms filled with spinach, lightly
caramelized onion puree, parsnip cream and mushroom
sauce

Dessert / Dessert

Mælkechokolade-mousse, kokos dacquoise, mørk chokolade
og hindbær

Milk chocolate mousse, coconut dacquoise, dark chocolate
and raspberries