



# NYTÅRSAFTEN 2022

ANKOMST 17.30, 17.45 ELLER 18.00 · ARRANGEMENTET SLUTTER 23.30  
DER KAN BOOKES BORDE OP TIL 6 PERSONER.

**SNACKS, FORRET, HOVEDRET & DESSERT · 2200 KR.**

*5 Retters Middag inkl. Vinmenu · Filtret Mineralvand m/u Brus.*

*Vinmenu kan erstattes med Økologisk Saftmenu fra Rebøl inkl. Alkoholfri Bobler.*

*Skriv i kommentarfeltet når du booker hvis vinmenuen ønskes ændret.*

*Kan ikke udskiftes på selve aftenen.*

---

## SNACKS

### GILLARDEAU ØSTERS

*Friterede Østers med Sauce Tatare & Østers Barbecue Style.*

### CAVIAR

*Gastro Unikå Gold Caviar serveret med Ristede Hasselnødder & Kartoffelcreme.*

**CHAMPAGNE · BOLLINGER SPECIAL CUVEÉ**

---

## FORRET

### STEGTE KAMMUSLINGER

*Stegte Kammuslinger serveret med Blåmusling, Tomat, Olivenolie & Friske Urter*

**BOURGOGNE BLANC · DOMAINE MICHEL BOUZEREAU 2020**

---

## HOVEDRET

### OKSEMØRBRAD

*Stegt Oksemørbrad serveret med Puré på Karamelliserede Løg, Trøffel Sky & Sort Trøffel.*

**CLOS RENE · POMEROL 2016**

---

## DESSERT

### HVID CHOKOLADE

*Hvid Chokoladecreme, Pistacie & Hindbærsorbet.*

**CHATEAU DE FARGUES · SAUTERNES 1998**

*Hovedretten kan erstattes med Stegt Hummerhale.*

*Skriv i kommentarfeltet når du booker hvis hovedretten ønskes ændret.*

*Hovedretten kan ikke udskiftes på selve aftenen.*

### STEGT HUMMERHALE

*Stegt Hummerhale serveret med Puré på Karamelliserede Løg, Hummer & Trøffel Sky & Sort Trøffel.*

INFO: MINIMUM ALDER 14 ÅR · BELØB REFUNDERES IKKE VED AFLYSNING  
OPLYS VENLIGST OM ALLERGIER VED BOOKING.

