

Nytår ud af huset
d. 31/12-2024

Menu 1

Forret:

Cremet bouillabaisse (fiskesuppe) - urte smørdampet torsk - suppeurter - sprøde chips - urteolie - brød

Hovedret:

Oksemørbrad's tournedos (225 gr.) - sprøde parmesan/ timian petit kartofler - sauce demi glace - hengemte hvide asparges - årstidens grønt

Dessert:

Tricolore kage - frisk frugtsalat - tuile -vaniljeis

Pris kr. 478,- pr person

Menu 2

Forret:

Hønsesalat - ananasring - brød

Hovedret:

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

Dessert:

Nøddekurv - 3 slags is - marinerede bær

Kr. 398,- pr person

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



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

