

# NYTÅRS MENU 2021

## Vejledning

### FORRET

***Jomfruhummer bisque med rimet kammusling,  
stegte prawns og dild salsa***

Varm tallerken og portioner den varmede suppe ud.  
Tilsæt de rimet kammuslinger/ prawns og dekorér med dildsalsa.

***Laksetataki af nyrøget laks  
med wasabimayo, krydderurter og lakserogn***

Dekorér tallerkenen med salat. Flyt laksen over på tallerkenen og hæld tataki saucen over laksen.  
Top med wasabimayo, krydderurter og lakserogn.  
Friskbagt brød.

### HOVEDRET

***Tournedos af oksemørbrad, karamelliseret selleri, gulerodsflan,  
bagt knust kartoffel rørt med krydderurter,  
Demi glace, portvin og karl Johan svampe***

Oksen er kun brunet, skal have salt og peber. Medium ved 55-56 grader ca. 18-10 min ved 180 grader.  
Mørbraden kan med fordel stå 5-7 min inden den serveres.  
Kartofler ca. 12-15 min. Selleri og flan ca. 8-10 min

### DESSERT

***Fragilite med mousse af hvid og mørk Belgisk chokolade,  
balsamicosyltet brombær og kaffe crumble  
med makron og brændt hvid chokolade***

Dekorér med brombær og crumble  
Placér moussen og top med grønt.

Vi ønsker alle et godt nytår