

Nytårs take away

4 - Retter med snacks & kransekage

Snacks

Krustade med varmrøget laks & friteret kapers

Forret

Confiteret torsk, creme fraiche, håndpillede rejer, ørredrogn, brioche brød, bitter salat

Mellem ret

Jomfruhummerbisque, kammusling, jomfruhummer, saltet agurk & daikonsalat

Hovedret

Kalvemørbrad, pommes fondant, grillet løg, karamelliseret selleripure & trøffelsauce

Dessert

Chokolade moussekage, solbær, creme fraiche, hasselnøddebund & creme anglaise

Kransekage

Kransekage lavet af slottes konditor

695 kr. pr. kuvert

OBS! Der tages ikke højde for allergener.

Gastro Unika Caviar 30 gr. - 395 kr.

Serveres med blinis, friskost & purløg

Ost - 375 kr. Til 2 personer.

Bagt Mont d'Or med sød vin, frisk trøffel & croutoner

Vinmenu 5 flasker 75cl.

Thierry Fournier, Champagne, Reserve - 425,-

Famille Hügél, Gewürztraminer - 199,-

De Westhof, Chardonnay - 199,-

La Nerthe, Cotes du Rhone villages - 245,-

Chateau de Ricaude, Semillon - 215,-

5 Flasker - 1.150,-

Vinmenu 5 halve flasker 37,5cl.

Thierry Fournier, Champagne, Reserve - 229,-

Famille Hügél, Gewürztraminer - 125,-

Louis Jadot, Chardonnay, Macon Villages - 129,-

M. Chapoutier, Cotes du Rhone - 130,-

Chateau de Ricaude, Semillon - 135,-

5 Halve flasker - 685,-