



NYTÅR
CAP HORN
2019



ØKOLOGISK NYTÅRSMENU I NYHAVN

SNACKS

2 forskellige snacks.

½ HUMMER

En halv hummer kogt med dild, serveres afkølet med hjemmerørt citronmayonnaise og dildmayonnaise. Hertil surdejsbrød og smør.

NYTÅRSTORSK

Bagt torskefilet smurt med sennep og anrettet på bund af spinat. Pyntes med skovsyre og ørredrogn.

MUNDRENSER

Champagnesorbet.

OKSE

Rosastegt oksemørbrad serveres med ristet grønkål, gulerodspuré, friske ribs og kartoffelrøsti.

DESSERT

Et udvalg af Cap Horns søde og økologiske desserter.

750 kr. per person

ØKOLOGISK VINMENU

Alsace Cremant, Chardonnay, Pinot Blanc - Pinot Noir Fernand Engell

Côtes de Provence, Rosé Chateau Roubine, Cru Classé

Beaujolais, Morgon, Gamay Vignobles Bouillat

Chianti Classico, Sangiovese

Rivesaltes, Muscat Rombeau eller Graham's Natura Reserve Port

Kaffe eller te

550 kr. per person

Vi tager forbehold for eventuelle ændringer i menu og pris.

[BOOK ET BORD](#)