

NYTÅRSAFTEN 2019



APÉRITIF

Montvillers Champagne Brut

1/2 HUMMER

Hummer kogt og afkølet i lage med dild. Serveres med 3 slags hjemmelavet mayonnaise. Hertil grillet landbrød og smør.

Château Roubine Cru Classé, Côtes de Provence, France

CHAMPAGNEGRANITÉ

En lille forfriskning.

KALVEFILET

Kalvefileten serveres med råsyltede tyttebær, luftig grønsagsterrine og pommes Anna samt en kraftig kalvesky tilsmagt sorte vintertrøfler og portvin.

Saint Cosme, Côtes de Rhône, Gigondas, France

OST

Et stykke af vores Emmentaler, Marquis og Brie de Meaux serveret med kompot, brød og smør.

Tonel 12, Quinta de la Rosa, 10 års tawny, Douro, Portugal

SØDT OG DELIKAT

3 slags hjemmelavede desserter.

Moscato d'Asti, Piemonte, Italy

Pris pr. person 650 kr.

Inklusive vinmenu per person 1000 kr.

Vi tager forbehold for eventuelle ændringer i menu og pris.

BOOK ET BORD

**NYHAVNS
FÆRGEKRO**