

NYTÅRSMENU 2019

LÖJROM

Den eksklusive rogn löjrom kommer fra fisken siklöja (*Coregonus albula*).

Vi serverer löjrommen med crème fraîche og rødløg på blinis.

1/2 HUMMER

Vi koger hummeren med dild og serverer den afkølet med kydderurtemayonnaise, citron, ristet økologisk landbrød og smør.

SORBET

Champagnesorbet til at rense ganen.

OKSEMØRBRAD

Oksemørbraden rosasteges og serveres med en let jordskokkepuré, skalotteløg, stegte svampe, pommes Anna, en kraftig rødvinssauce samt friskrevet vintertrøffel.

OST

Udvalg af de bedste danske oste.

DESSERT

Hindbærmousse overtrukket med hvid chokolade.

SØDT

Den perfekte afslutning:

Klassisk kransekage.

Per person 800 kr.

Inklusive vinmenu per person 1300 kr.

Vi tager forbehold for ændringer i menu og pris.

BOOK BORD

RESTAURANT

PEDER OXE