

Nytårsmenu

Kl. 17.45 Velkomstdrink og Kongens nytårstale

Røgede mandler og chips og et lækkert glas cava

Kl. 18.30 Forret 1

Hvidvinsdampet fisk med skaldyrsbisque, citrongræs og sprød ris
(vegansk: Kartoffelsuppe med noter af karry, grønne linser og ristede kerner)

Kl. 19.00 Forret 2

Stegt selleri med oste sauce, urtecreme med citron og sprødt brød

Kl. 19.30 Hovedret

Sennepsbagt kylling med glacerede løg og rødvins glace med timian
(vegansk: Rødbeder, grillet med timian og grøntsags glace)
Cremet kartoffel og gulerødder bagt med fennikel

Kl. 22.00 Dessert

Mørk Chokoladekage med hindbær, coulis og ristede mandler.
Citrontærte med brændt marengs samt citrus salat

Kaffe og te



Kl. 23.45 Nytår og rådhusklokker

Kransekage, konfekt, chokolade og champagne