



GRAND CHAMPAGNE 2025



Smags aften onsdag d. 22/10 - torsdag d. 23/10

Samt onsdag d. 29/10 og torsdag d. 30/10

kl. 18:00 – 21:00

3 AF VORES FAVORITTER:

BLINIS MED STENBIDER CAVIAR CREME

BLINIS MED LAKSE RILETTE

BLINIS MED REJSEMOUSE

ØSTERS

1 STK ØSTERS ROCKEFELLER (PERSILLE OG HVIDLØGS GRATINEREDE)

1 STK ØSTERS THERMIDOR GRATINERET

1 STK ØSTERS MED RØDLØGS VINAIGRETTE

FORRET

BAGT NYTÅRS TORSKE MOUSSE, PÅ SQUASH RÖSTI, TOPPET MED FANØ LAKS OG COGNAC CREAM

HUMMER

½ HUMMER KOGT SERVERET MED SKALDYRS CRÉMÉ OG CHERYTOMAT SALAT

HOVEDRET

OKSETOURNEDOS MED RØDVINS SAUCE, KARTOFLER, SMØRSTEGTE GRØNTSAGER OG BROMBÆRLØG

OST

3 X OST, MORBIE, BRIE DE MEAUX OG ETOKI. SERVERET MED SALTEDE MANDLER, GRAND MARNIER SYLTEDE ABRIKOSER OG HJEMMEBAGT KNÆKBRØD

DESSERT

BLONDIE BROWNIE MED PISTACHE NØDDER, TOPPET MED PISTACHE CREAM. BAGT PÅ EN BUND AF NØDEFLOANTINER. SERVERET MED CITRON CREAM.

KAFFE

ESPRESSO SERVERET MED EN SUMMERBIRD KRANSEKAGE MED NUGAT

CHAMPAGNE

VI VIL SERVERE 7 FORSKELLIGE PREMIERE CRU CHAMPAGNER FRA EGEN IMPORT

PRIS PR. PERS. INCL MAD OG CHAMPAGNE KR. 729,-