



## NYTÅRSMENU 2019

### APPETIZER



Croustader i 2 varianter

Fyld af røget ørredmousse pyntet med rogn & krydderurter.  
Fyld af svampepate, semi-dried tomater og oliven.

### FORRET

Jordskokkesuppe med sprød lufttørret skinke fra Hallegaard, persillepesto og syrlig æblesalat.

Vegansk: Jordskokkesuppe med sprøde chips, persillepesto og syrlig æblesalat.

Der medfølger hjemmebagt kold hævet groft brød til forretten.

### HOVEDRET

Oksemørbrad med kartoffelroulade, sauté af svampe og rodfrugter samt kraftig rødvinsglace.

Vegansk: Rodfrugteroulade med sauté af svampe og bønner, dertil grønkålssalat med fennikel og granatæble samt ærtepure.

### DESSERT

Skovbærmousse på bund af chokoladecake dertil råsyltet bær, appelsin/havtorn coulis og sprødt sødt.

Vegansk: Chokolademousse med råsyltet bær, appelsin/havtorn coulis og sprødt sødt.

**Pris pr. kuvert: 385,-**

Tilkøb af kransekage 2 stk. pr kuvert: 39,-

Maden skal bestilles på mail eller telefon **senest d.29.12.19 inden kl.12.00.**

[info@ditspisekammer.dk](mailto:info@ditspisekammer.dk) / Tlf: 50 47 92 20

Afhentning 31/12 mellem kl. 11-14

Der kan bestilles ned til minimum 2 kuverter.  
(Vejledning og beskrivelse til menuen medfølger)

### **Vine til menuen**

<u>Vingården Lindely</u>	<u>Pris pr. flaske</u>
Mousserende vin med havtorn	198,-
`Lyset´ - Hvidvin	198,-
`Spidsen´ - Rødvin	275,-
`Damen´ - Isvin/sød vin	275,-

20% rabat ved køb af alle 4 vine: normalpris 946,- / jeres pris 756,-