



NYTÅRSMENU 2021



APPETIZER

Cold cuts af Troldgaardens lufttørret skinke med sort hvidløgsmayo & sesambagte butterdejsstænger

Vegetar: Pastinakfritter med sort hvidløgsmayo & sesambagte butterdejsstænger

FORRET

Cremet fiskesuppe med hvid fisk, dildolie, sprøde beder & fennikel/dild salat.

Vegetar: Jordskokkesuppe med ristede svampe, dildolie, ristede mandler & fennikel/dildsalat.

Der medfølger hjemmebagt kold hævet groft brød til forretten.

HOVEDRET

Oksemørbrad med svampesauce, quiche af kartofler & løg samt honning/timian bagte gulerødder.

Vegetar: Braiseret spidskål med sauce Verte, quiche af kartofler & løg samt honning/timian bagte gulerødder.

DESSERT TIL BEGGE MENUER

Mandelkage med ganache af hvid chokolade, dertil citronmousse, sprød cookie crumble & bærcoulis

Pris pr. kuvert: 425,-

TILKØB AF OSTE ANRETNING

3 danske økologiske oste serveret med blommekompot & rugknas

Pris pr. kuvert: 45,-

Maden skal bestilles på mail eller telefon **senest d.29.12.21 inden kl.12.00.**

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)