JULEMENU

PRISERNE ER FØR R2N-RABAT!

Restaurant 2 Night

JULEAFTEN

JULEMENU

Starter: Kammuslinger på jordskokkecreme med chips, sort oliventapenade, confiterede tomater og lakserogn. Forret: Ravioli med braiseret kød på castelmagno-creme (italiensk ost) med frisk trøffel og portvinssauce. Hovedret: Andebryst med appelsin og Grand Marnier, serveret med sauce af røde bær. Ost: Udvalg af tre italienske oste med karamelliserede figner og mostarda (syltet frugt i en sød sennepssirup). Dessert: Lækkerier fra det søde køkken

995 DKK

JULEMENU

Starter: Kammuslinger på jordskokkecreme med chips, sort oliventapenade, confiterede tomater og lakserogn. Forret: Ravioli med braiseret kød på castelmagno-creme (italiensk ost) med frisk trøffel og portvinssauce. Hovedret: Andebryst med appelsin og Grand Marnier, serveret med sauce af røde bær. Ost: Udvalg af tre italienske oste med karamelliserede figner og mostarda (syltet frugt i en sød sennepssirup). Dessert: Lækkerier fra det søde køkken

995 DKK

NYTÅRSMENU

NYTÅRSMENU - 1295 KR.

1. Champagne med blinis og kaviar; 2. Tun- og laksecarpaccio med avocadocreme, passionsfrugt, fennikel og appelsin; 3. Hummerbisque med krebsehaler, krabbekød og brødcroutoner med safran; 4. Citron- og myntesorbet sgroppino; 5. Oksemørbrad med foie gras og sorte trøffelflager, smørstegt babyspinat og Madeira-sauce; 6. Trio af italienske oste med karamelliserede figner, tomatmarmelade og mustarda; 7. Fordessert; 8. Den søde citronfinale

1295 DKK