JULEMENU

PRISERNE ER FØR R2N-RABAT!

Restaurant 2 Night

JULEFROKOST PÅ PIER 3

3-RETTERS MENU MED VINMENU

VELKOMST: NV Crémant de Bourgogne Brut – Pierre André (Bourgogne, Frankrig). FORRET: Gravlax – syltet agurk – salat – sennepssauce – ristet rugbrød (2025 Riesling Trocken – Robert Weil (Rheingau, Tyskland)). HOVEDRET: Konfiteret andelår – rødkålspuré – brunede kartofler – brun sauce (2019 Clos de Mez – Morgon "Château Gaillard" (Beaujolais, Frankrig)). DESSERT: Risalamande – mandler – kirsebærsauce (20yrs Croix Milhas – Rivesaltes Ambré Réserve (Roussillon, Frankrig)). For grupper over 8 personer.

995 DKK

4-SERVERINGS JULEFROKOST MED "MEDITERRANEAN TWIST" & VIN AD LIBITUM

VELKOMST: NV Crémant de Bourgogne Brut – Pierre André (Bourgogne, Frankrig). SNACKS (til deling): Ørredrogn – rösti – crème fraîche – dild; Røget laks – agurk – kapers – yoghurt – ristet rugbrød; Croustade – feta – bagt rødbede – grønt æble – citronskal. FORRETTER (til deling): Sild – kapers – mild peberrodssauce – syltet perleløg – dildolie. HOVEDRETTER (til deling): Duroc-svin – ristet peberfrugtsauce – gyldne kartofler. DESSERT: Creamy rice – mandarinsauce – pistacie. VIN AD LIBITUM: 2025 Riesling Trocken – Robert Weil (Rheingau, Tyskland); 2025 Nebbiolo – Travaglini

(Piemonte, Italien). For grupper over 8 personer.

1195 DKK