

3 RETTERS VEGETAR NYTÅRSMENU

Forret

Svampebouillon med grydestegt blomkål, spinat ravioli, løvstikkeolie og citron perler

Hovedret - Social dining

Saltbagt selleri med urter og ristede kerner
Kartoffel quiche med comté, sort peber og fløde
Brede bønner med citron
Forkullede rødbeder med citrontimian og peberrod
Cremet sauce lavet på Arla Unika Havgus

Dessert

Nytårsbar med passion, mango og karamelliserede nødder.
Retten er ekskl. is. Vi anbefaler at købe en god sorbetis til retten

399,- pr. person

MAD MED
MONDRÛP