

NYTÅRSMENU 2026 PÅ HOTEL PEJSEGÅRDEN

SOCIAL DINING

Amuse: Hummer og kaviar på sprødt & blødt
Blanc de blancs - Immotale or Botter Venezia

Carpaccio af kammuslinger

Serveret med skummet muslingefumè, broken gel på lime, friteret
blæretang & grønne urter.

Riesling "1648" Tradition Thanish – Mosel

Letrøget duebryst

Serveret med marineret brændt kejserhat, brunoise af pære i estragon
& knust havtorn i syrnnet fløde

Le Bourgogne Rouge 2022 – Chanson

Syrlig Granite på agurk, salturt & tequila

Tournedos af kødkvæg

Serveret med smørpisket demiglace tilsmagt med citrontimian, sprød
pommes pont neuf, brændt spinatflan, revet trøffel & rød urt

Borgo dei Guidi IGT 2020 -Poderi dal Nespoli – Emilia -Rom

Fromage på Tonkabønner

Serveret med et spejl af passionsfrugt, profiteroles med hindbær-
creme, sprøde gyldne tulle, skummet honning & syrlige hindbær

Moscatel De Valencia "Vittore"

NYTÅRSMENU 2026 PÅ HOTEL PEJSEGÅRDEN

Kl. 00:00 - Bobler & Kransekage

Moscato Spumante Dolce – Montelliana - Treviso

Natmad kl. 01:00

Banh Mi

Sprød baguette med langtidsstegt svinekød, syltede gulerødder,
koriander og chili-mayo

&

Baguette au Crabe

Sprød baguette med skaldyrsmayonnaise, citron, dild, forårsløg
& sprøde salater