

NYTÅRSMENU 2026

I restauranten: kl. 15:00

Velkomst med spanske tilbøjeligheder

I Teatersalen: Social Dining for dem der har lyst 8-mands borde.

Amuse: Hummer og kaviar på sprødt & blødt

Carpaccio af kammuslinger

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

Letrøget duebryst

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

Syrlig Granité på agurk, salturt & tequila

Tournedos af kødkvæg

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

Fromage på Tonkabønne

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

Kl. 00:00 - Bobler & Kransekage

Natmad: kl. 01:00

Bánh mì

Sprød baguette med langtidsstegt svinekød, syltede gulerødder, koriander og chilimayo
&

Baguette au Crabe

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