

FASANGÅRDENS NYTÅRSMENU

CHAMPAGNE & SNACKS

Østers med grønt æble og fermenteret chili

Taskekrabbe med peberrodsemulsion

Svampe tærte med pigsvamp og østersblade

Kartoffelcreme med syltede beder og rugbrød

FORRET

Grillet hummer med jordskokker og bergamotte sauce

FORRET

Tatar af dådyr med crumble, pinjekerner og hvid soya vinaigrette

MELLEMRET

Bagt torsk med syltet kål og hjertemusling-sauce

HOVEDRET

Dådyr med rødbede puré, bagt knoldselleri og trøffel sauce

DESSERT

Chokolade med blodappelsin, kandiseret solsikkekerner og mascarpone is

Kaffe & Petit four

Vand med & uden brus

Kransekage to go

Pris: 1495 kr.

Pris inkl. vinmenu: 2495 kr.

Der tages ikke hensyn til allergier eller veganere