



NYTÅRSMENU 2023



APPETIZER

Sprødt rugbrød, karsecreme, røget laks fra Katrinedal fiskerøgeri og caviar

Vegetar: Sprødt rugbrød, karsecreme, røget gulerod og caviar

FORRET

Kammuslinger serveret med jomfruhummercreme, persilleolie, krydderurter

Vegetar: Svampesuppe serveret med karameliseret løg, ristet svampe, persilleolie & krydderurter

Der medfølger hjemmebagt surdejsbrød til forretten.

HOVEDRET

Oksemørbrad serveret med ristede svampe & jordskokker, pommes rösti & rødvinssauce tilsmagt rosmarin.

Vegetar: Bagt butternutsquash, pommes rösti, ærtecreme, ristet jordskokker med puylinser samt sprød grønkål.

DESSERT TIL BEGGE MENUER

Champagne Panna Cotta, hindbærmousse & kraftig mørk chokoladecake.

Pris pr. kuvert: 495,-

TILKØB TIL MENUEN

- 3 danske økologiske oste med sylt & knas: + 45 kr. per person
- Glutenfri brød: + 10 kr. per kuvert

Maden skal bestilles på mail eller telefon **senest d.29.12.23 inden kl.12.00.**

info@ditspisekammer.dk / Tlf: 50 47 92 20

Afhentning 31/12 mellem kl. 11-14

Der kan bestilles ned til minimum 2 kuverter.
(Vejledning og beskrivelse til menuen medfølger)

OBS: MENUEN BEDES FORUDBETALT FOR AT UNDGÅ KØ PÅ AFHENTNINGSDAGEN.