BORDEAUX

KIRK HEDEGAARD – REMISEN – BORDEAUX

## NYTÅRSMENU 2026 - UD AF HUSET

**Forret**
Urtebagt torsk
Muslingesauce – saltet tomat – chutney af karamelliserede løg – rødkålsspire

**Første mellemret**
Hummerbisque m. cognac
Syltede bøgehatte – brioche – confiterede jordskokker

**Anden mellemret**
Pocheret Grambogaard gris
Citrontimian – æblekompot m. sherry & tyttebær – rå syltede beder – salat af spæde urter

**Hovedret**
Stegt kalvemørbrad m. mild dijon & salvie
Gulerodscreme m. brunet smør – cremet svampesauce m. trøffel – pommes duchesse i sprød mørdej m. parmesan – glaserede rødder & ristede hasselnødder

**Oste**
Osteanretning, 2 franske & 2 danske oste
Abrikosmarmelade m. lokal whisky fra Nyborg Destilleri – syltede rosiner i amaretto – knækbrød

**Dessert**
Tærte m. citron & mangocurd
Madagaskar vanilje – crumble af hvid chokolade & ristet kokos – hengemte blåbær

**Priser**
3 retter **419,-**
4 retter **519,-**
5 retter **619,-**
6 retter **719,-**

*Menuen er inkl. brød & pisket smør*

**Tilkøb**
Trøffelchips, saltede nødder & oliven – **59,- pr. person**
Oscietra caviar 10 g / 30 g - **199/499,-**
Champagne & vinmenu – kontakt os for mere information