

NYTÅRS

MENU 2023



UD AF HUSET

SNACK

Hæderkronet røget laks fra Samsø serveres med mild wasabi mayonnaise, syltet fennikel, toppet med lakserogn, hertil vores Rugbrødschips.

FORRET

Cremet Jomfruhummerbisque af Lokalfanget Jomfruhummer serveres med champagne pocheret helleflynder, lagt i pres med krydderurter og lime.

HOVEDRET

Chateaubriand af oksemørbrad serveres med glaseret brombær og rødbeder. Hertil pomme duchesse med trøffel, og klassisk sauce bordelaise med røget marv.

DESSERT

Nytårs Mazarin kage med passionsfrugt og kokos, hertil mørk chokolademousse, tilsmagt med OAK AGED Rom fra Laudrup

Pris kr. 398,-

"Der skal bestilles minimum 2 kuverter."

BESTIL PÅ 48 30 30 39

Afhentes d. 31. December mellem 11 - 14

Skal forudbestilles senest d. 29. December

AFHENTNINGS MULIGHEDER

RESTAURANT GILLELEJE HAVN

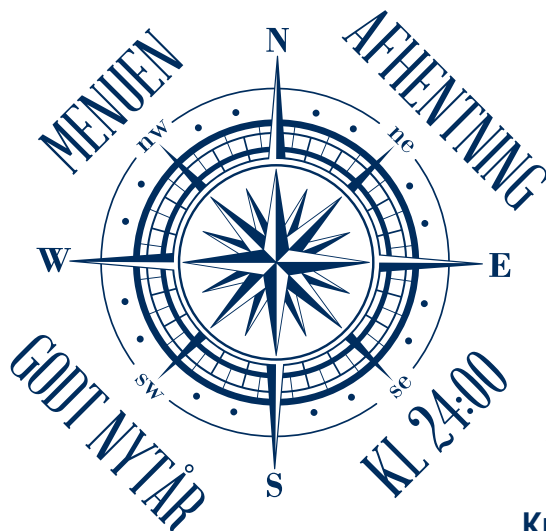
Havnevej 14 - 3250 Gilleleje

DAGLI BRUGSEN ØRHOLM

Nøjsomhedsvej 45 - 2800 Lyngby

MENY VASEVEJ

Vasevej 119 - 3460 Birkerød



"Vi kan desværre ikke tilbyde at lave om på menuen, der både indeholder alkohol, gluten, Laktose, nødder og kød"

TIL CHAMPAGNEN
Vores hjemmelavet kranseskage med Nougat
Kr. 55,- pr. æske (nok til 6 personer)