



ESSEN **MADBUTIK**

NYTÅRSMENU 3 retter 370kr.

Ceviche af torsk og østers med persillecreme, skalotteløg, urtesalat & sprødt.

Indbagt dådyr, kraftig smørsky med Karl Johansvampe, kartoffel og selleri i skøn forening -toppet med kalette & ristede hasselnødder.

Saftig mandelkage med mørk chokoladesauce, vanillesyltede stikkelsbær & drys af boghvedenougat.

ESSEN hvedebrød

VEGETARISK NYTÅRSMENU 3 retter 320kr.

Saltbagte gule beder med cremet persille vinaigrette, søl, urtesalat & sprødt.

Indbagte porrer, kraftig smørsky med Karl Johansvampe, kartoffel og selleri i skøn forening -toppet med kalette & ristede hasselnødder.

Saftig mandelkage med mørk chokoladesauce, vanillesyltede stikkelsbær & drys af boghvedenougat.

ESSEN hvedebrød

Vejledning til færdigtilberedning og anretning følger med.



TILKØBSMULIGHEDER:

Snack...Brødchips med Babaganousch 25kr.

Snack...Soyaristede mandler 25kr.

Ekstra servering- Bygotto med græskarpuré, plukket- marineret fasanlår & timiankrummer 50kr.

Ekstra servering-Vegetarisk bygotto med græskarpuré, Burrata & timiankrummer 45kr.

Kransekage`bidder´ 3 stk. 35kr.

Vin, øl og ikke alkoholiske drikkevarer.....her vender vi lige tilbage med et par gode tilbud.

Kom og få en snak, hvis du ønsker bestille friske østers, caviar el. andre råvarer til nytårsaften.

Vi bruger hovedsagelig økologiske -og danske råvarer. Spørg om allergener.

Bestilling senest 27. december kl. 12. Menuen betales ved bestilling, og afhentes på

Essen 31. december mellem kl. 13 og 15, hvor der vil være hygge og bobler.

