

# Nytår

*Det bedste fra det gamle madhus!*

## FORRET:

### NYTÅRS LEGENDER FRA DE SIDSTE 13 ÅR

Bagt timbale af laks toppet med salsa verde, citron og perler  
Grillet hvidløg, friske urter og stegt black tiger  
Flourons, sennepskorn og røget frilands gris  
Rød moho, wonton og luft tørret kvæg  
Terrine af landkylling, middelhavs noter og glaseret rødder  
Brød og smør

## HOVEDRET:

### FRA ØVERSTE HYLDE

Grillet peber bouf af oksemørbrad fra Himmerland  
Souffleret flan af rødder, gratineret vinter knolde, honning glaseret rødløg,  
kartoffel i sprød fillodej, pure, grøn dusk og syndig Madagaskar sauce

## DESSERT:

Sprød chokolade med karamelliseret mousse sat med flydende karamel,  
hertil hvid cocio, anis syltede jyske blommer, poppede korn med læsø salt og  
chokolade, coulis af søde bær og estragonsne

*3 retter 399,00 pr. person*

### BESTILLING AF NYTÅRSMENU:

Bestilling senest den 28.12. på telefon 86 600 500  
eller på mail [kontakt@forendenafgaden.dk](mailto:kontakt@forendenafgaden.dk),  
hvorefter du vil modtage en bekræftelse.  
Vi kan melde udsolgt.

### AFHENTNING:

Menuen afhentes den 31.12. kl. 12 – 15, tidspunkt  
aftales ved bestilling.

### MENUEN ER KLAR TIL SERVERING:

Forretten leveres på tallerken.  
Hovedretten leveres i engangsservice direkte til,  
at gå i ovnen og herefter anrettes.  
Desserten leveres i æske klar til anretning  
på egen tallerken.  
Udførlig brugsanvisning medfølger,  
samt video instruktion.

### INFO:

Mindst 2 kuverter

