



Restaurant Nordatlanten

NYTÅRSMENU 2023

F O R R E T

Hummerbisque med stegte kammuslinger, crudité af fennikel, syltede perleløg & dildolie

H O V E D R E T

Kalvemørbrad med gulerodspuré, syltede gulerødder, bagte gulerødder, svampe, trøffel/sherry glace og Pommes Anna

D E S S E R T

Gateau Marcel med skovbærcoulis, præserveret skovbær med langpeber og honning

**Godt nytår og velbekomme
Restaurant Nordatlanten**



NÅR DU KOMMER HJEM

Pak det hele ud, tjek alt er der, og sæt det hele på køl, udover brød og tuile.

TJEKLISTE

Tjek at du har fået alle elementerne.

F O R R E T

- Hummerbisque
- Kammuslinger
- Crudit  af fennikel
- Syltede perleløg
- Dildolie
- Brød
- Smør

H O V E D R E T

- Kalvemørbrad
- Gulerodspur 
- Syltede gulerødder
- Bagte gulerødder
- Svampe
- Tr ffel/sherry glace
- Pommes Anna
- Urter

D E S S E R T

- Gateau Marcel
- Skovb rcoulis
- Pr serveret skovbær med langpeber og honning
- Urter
- Hindbær tuile



VEJLEDNING

Tak fordi I har købt jeres nytårsmenu hos os.

Vi anbefaler, at du læser dette igennem, inden I påbegynder jeres aften. Vi ønsker jer et godt nytår.

FORRET

Hummerbisque med stegte kammuslinger, crudité af fennikel, syltede perleløg & dildolie

Alle elementerne til forretten har et [blåt klistermærke](#).

1. Tænd ovnen på 190 grader. Dup brødet med en lille smule vand og lun brødet i den forvarmede ovn i 5-7 min.
2. Hæld hummerbisque i en gryde og varm den op, ved svag varme under omrøring. Pas på den ikke brænder på.
3. Kammuslingerne steges på en meget varm pande i lidt fedtstof i ca.1 min. på hver side. Afslut med salt og peber.
4. Anret de syltede perleløg, fennikel og urter ovenpå kammuslingen.
5. Afslut med at fordele dildolien over bisquen med en ske.

Man kan med fordel bruge opvarmede tallerkener til denne ret.



H O V E D R E T

Kalvemørbrad med gulerodspuré, syltede gulerødder, bagte gulerødder, svampe, trøffel/sherry glace & Pommes Anna. Alle elementerne til hovedretten har et **rødt klistermærke**.

1. Tag kødet ud af køleskabet ca. 30 min, før I vil begynde på hovedretten.
2. Tænd ovnen på 190 grader. Når ovnen er varm kan du sætte Pommes Anna og bagte gulerødder ind. De skal varmes i ca. 15 min.
3. Hæld saucen i en gryde og varm den op under omrøring.
4. Gulerodspuréen kommes i en gryde, tilsæt en smule vand og varmes ved lav temperatur. Den brænder nemt på, så hold godt øje med den.
5. Sæt mørbraden ind i ovnen i 8-12 min., afhængigt af hvor rødt kødet skal være.
6. Lad kødet hvile i samme antal minutter som tiden i ovnen.
7. Steg svampene på en varm pande med rigeligt fedtstof. Tilføj salt og peber efter smag.
8. Anret til sidst med de syltede gulerødder.

Man kan med fordel bruge opvarmede tallerkener til denne ret.



D E S S E R T

Gateau Marcel med skovbærcoulis, præserveret skovbær med langpeber og honning

Alle elementerne til desserten har et **gult klistermærke**.

1. Tag Gateau Marcel ud af køleskabet, placer denne på tallerkenen.
2. Lav dutter med skovbærcoulie.
3. Fordel skovbær og placer tuile på toppen.

Godt nytår og velbekomme
Restaurant Nordatlanten