

Nytårsmenu 2025

Hummerbisque med "brunoise greens", hummerkød & krebsehaler

-*_-

Dampet nytårstorsk med urtesalat, blomkål/kartoffel & fiskesauce med rogn

-*_-

Oksefilet med glaseret beder, syltede svampe, pebersauce & pommes fondant

-*_-

Chokolade med passion & parfait

Pris per menu DKK 445,-

Tilvalg:

Caviar:

10 gram "Tasty Gold" pr. dåse DKK 175,-

30 gram "Tasty Gold" pr. dåse DKK 350,-

Kransekage:

1 styk per bestilt menu fra vores Bagermester Tobias DKK 20,-

Ost:

Ostehaps to-danske oste med coulis og sprødt pr. menu DKK 75,-

Vinmenu:

NV Champagne Grand Cru Bonnaire DKK 475,-

2017 Riesling Grand Cru Frankstein pr. flaske DKK 250,-

2023 Chablis fra Wengier pr. flaske DKK 350,-

2020 Ribero del Douro fra Valderiz pr. flaske DKK 260,-

2017 Port LBV Vintage Krohn pr. flaske DKK 250,-

Eventuelle spørgsmål rettes til: info@tastytable.dk