DEN LILLE FEDE RESTAURANT

Aftenens program

kl 17.30 **Velkomst og snacks**
Menu og vin menu
Petit fous og stempelkaffe
kl 23.00 **Tak for i aften og godt Nytår**

Nytårsmenu

Champapagne & Snacks
Krustade, østercreme, caviar
Tapioka Tuille, svampemayo, syltet kanterel, kanterel dust
Braiseret Iberico nakke krokette, syltet blegselleri, sennepsmayo, piment d'espelette

Hummerbisque
Krebsehaler i saltcitron, Braiseret fenikkel, fennikel olie, græskarkerner i tamari

Rimmet Hiddenfjord Laks
Rugbrødscrumble, syrnet fløde m. hengemt sommergrønt (grønne jordbær, stikkelsbær, grøn tomat), dild.

Paneret kammusling
Karameliseret blomkålspure, blomkåls crudite, ponzu, hengemte asparges, blancheret flowersprouts.

Tatar af vildt
Brunet smør mayo, friteret boghvede, syltede perleløg, karse.

Oksemørbrad
Pommes anna, Kyllinge blanquette m. ramsløg, sauteret palmekål, grøntkålsskud

Chokoladekage
Xoco chokolade, olivenolie, havsalt, mælkeis

Pris 1650,-

Køb billetter på Dinnerbooking
Depositum 1.200,- restbeløb betales på aftenen
Depositum refunderes ikke. Evt allegier skrives ved booking.

Menuen serveres med forbehold for ændringer.