



New Year

2026

ENTRÉE

Blinis med cremet ost, marineret laks og kaviar

SERVERES MED FRANCIACORTA METODO CLASSICO "BELLAVISTA"

FORRET

Brunede kammuslinger med Jordskokkepuré, merian og trøffelcarpaccio

SERVERES MED CHARDONNAY I SISTRI, "FELSINA"

FØRSTE RET

Hummerrisotto serveres med bisquereduktion og sauterede hummere

SERVERET MED VERMENTINO POGGIO AL TESORO "BOLGHERI"

SORBET

Citronsorbet

HOVEDRET

Sousvide oksemørbrad á la ROSSINI, serveret med foie gras, trøffel, madeirasauce og sellerimousse

SERVERET MED BRUNELLO DI MONTALCINO 2017, "MASTROJANNI"

DESSERTS

Mørk chokolademousse med blank glasur og hindbærhjerter

SERVERET MED TAWNY PORTVIN "WARRE'S"

1645 DKK

INKLUSIVE VIN, VAND OG KAFFE



New Year

2026

ENTRÉE

Blinis with cream cheese, marinated salmon and caviar

SERVED WITH FRANCIACORTA METODO CLASSICO "BELLAVISTA"

STARTER

Browned scallops with Jerusalem artichoke puree,
marjoram and truffle carpaccio

SERVED WITH CHARDONNAY I SISTRI, "FELSINA"

FIRST COURSE

Lobster risotto served with bisque reduction and sautéed
lobsters

SERVED WITH VERMENTINO POGGIO AL TESORO "BOLGHERI"

SORBET

Lemon sorbet

MAIN COURSE

Sous vide beef tenderloin á la ROSSINI, served with foie
gras, truffle, Madeira sauce and celery mousse

SERVED WITH BRUNELLO DI MONTALCINO 2017, "MASTROJANNI"

DESSERTS

Dark chocolate mousse with glossy glaze and
raspberry heart

SERVED WITH TAWNY PORT "WARRE'S"

1645 DKK

WINE, WATER AND COFFEE INCLUDED