



GRØFTENS NYTÅRSMENU

Denne skal forudbestilles og
forudbetales

Á kr 1199,- pr person





Nytår 2024

*

Foie gras de canard

Foie gras terrine med svesker og abrikos marineret i cognac

*

Tournedos

Oksemørbrad, pommes Macaire, trøffelsauce og revet trøffel

*

Ost

Kompot og sprødt

*

Solbær

Solbærfromage, marengs, portvinssyltede solbær og pistacie

*

Eller

*

Svampe

Svampeterrine af shitake, champignon og edamamebønner

*

Selleri

Saltbagt selleri, brændte løg, trøffelsauce og revet trøffel

*

Grøntsagstatar

*

Aubergine, peberfrugt, persille, olivenolie og croutoner

*

Kokos

Kokos panna cotta, kokoschips og rom marinerede ananas

*



New years 2024

*

Foie gras de canard

Foie gras terrine with prunes and apricots marinated in cognac

*

Tournedos

Beef tenderloin, pommes Macaire, truffle sauce and grated truffles

*

Cheese

Compote and crisp bread

*

Black currant

Black currant bavarois, meringue, black currant in port and pistachios

*

Or

*

Mushrooms

Terrine of shitake, button mushrooms and edamame beans

*

Celery

Salt baked celery, burnt onion, truffle sauce and grated truffles

*

Vegetables tartare

*

Aubergine, bell pepper, parsley, olive oil and croutons

*

Coconut

Coconut panna cotta, coconut crisps and rum marinated pineapple

*



Nouvelles années 2024

*

Foie gras de canard

Terrine de foie gras aux pruneaux et abricots marinés au cognac

*

Tournédos

Filet de boeuf, pommes Macaire, sauce aux truffes et truffes râpées

*

Fromage

Compote et pain croustillant

*

Cassis

Bavarois de cassis, meringue, cassis au porto et pistaches

*

Ou

*

Champignons

Terrine de shitake, champignons de Paris et haricots edamame

*

Céleri

Cuit céleri au sel, oignon brûlé, sauce aux truffes et truffes râpées

*

Tartare de légumes

*

Aubergine, piment, persil, huile d'olive et croûtons

*

Noix de coco

Panna cotta à la noix coco, chips de noix coco et ananas marinés au rhum

*