



Restaurant
Næsbyhoved Skov

Nytårsmenu ud af huset

Forret

(Vælg imellem)

Torskesouffle

Med sort hummer, hummersauce, surdejsbrød og krydderurter.

Bagt unghaneterrine

Med abrikos / tranebær, syltede grøntsager, surdejsbrød og krydderurter.





Restaurant
Næsbyhoved Skov

Hovedret

(Vælg imellem)

Letrøget oksefilet

Med kartoffelfondant, duchesse, vintergrønt (grøntkål, spidskål, rødløg, gulerødder og svampe) og kraftig Madagaskar-pebersauce på hjemmelavet oksefond.

Braiseret / glaseret svinebryst

Med honning og timian.

Dessert

Kahluamousse

Med pærepuré, bund af chokoladetrøffel og toppet med hasselnødde-twill.





Restaurant
Næsbyhoved Skov

Pris pr. kuvert

375,-

Tilkøb

Ost

(Mellemeret)

Blå kornblomst (dansk blåskimmel i verdensklasse) med abrikostapenade og rugkiks.

90,-

Jordkokkesuppe

(Natmad)

Med hjemmebagt brød. (3 dl. suppe pr. person.)

39,-

Chilli con carne

(Natmad)

Med hjemmebagt brød.

39,-

