

NYTÅR 2018 fra Generalen i Tranekær

Husk at bestille Deres nytårsmenu eller skaldyrs anretning i god tid og fuldstændig klar til opvarmning og anretning.

Den store Skaldyrs anretning,

flot anrettet på fade med tilbehør - KUN 595,00kr pr cov.

Jomfruummer Bisque... med hummerboller og syltet svampe -
½ kogt hummer, jomfruummer, 3 østers,
Dildkogte krebs, 2 slags muslinger, kogte krabbe klør
Saftige rejer med urter - marineret blæksprutte - Fiskepate pate -
laks i soja - Skaldyrs salat med selleri og krebs.
Serveret med et udvalg i dressing og brød.

Pichardt's Nytårsgalla menu 2018

3 snacks til at starte med:

Røget mandel - Sprød skinke - Rejetatar.

Torsk og slethvar terrin...

ægte kaviarsauce på syrnede creme - pocheret vagtelæg - rugbrød kiks

Røget fasanbryst...

sød syrlige æble salsa - tranebær æg - karser og blade -
Sprøde knasende brød crutons

Jomfruummer Bisque...

med jomfruummerboller og syltet bølgehatte -
forårsløg og hvide løg - grillet urte kiks.

Duet af marineret krondyr kød og saltet oksefilet

Kartoffel og selleri tærte på sprød saltdej - Æble og gule bede -
Grillet rødbede i trøffel olie - Portvins sauce med urter.

Dessert på 4 måder:

Citron mousse - Hvid chokolade kaffekage -
Pære i cognac og rørsukker - "brændte bær" - Korn drys.

3 retter 375,00kr. 4 retter 450,00kr 5 retter 495,00kr.