

Restaurant Gisseløre

Nytårsmenu 2020

Ud af huset

Aftentes d. 31/12 mellem 15:00 og 16:30

Appetizer

Sprød gris, røgede mandler og sprødt kyllingeskind med chipotle mayonnaise og løvstikkerecreme.

Forret

Indbagt torsk med jomfruhummerhale, trøffelsauce og krydderurter. Brød og smør til.

Hovedret

Tournedos af oksemørbrad med svampesauce, rodfrugtetimbale med timian, syltede bagte cherrytomater og ovnbagt kartoffel med bacon, skarlotteløg og vesterhavsost

Dessert

Mørk chokoladebund med passionsfrugtfromage, vaniljeparfait, hindbærpurè, marengstoppe og karameliseret hvid chokolade

Pris pr. couvert: 375,-

Intet minimum antal

Bestilles senest d. 28/12

Ring på telefon: 59510745 eller 28712870

Email: post@restaurant-gisseloere.dk

