



Ghrelin's nytårsmenu, ud af huset i 2020.

Vi skal ikke glemme at hygge os i disse tider, derfor udvider vi vores koncept med nytårs mad, ud af huset. Der er derfor masser af kuverter og hygge at hente.

Forret:

"Ghrelin's Seafood terrine."

Pighvar, hummer og kammusling i terrine med porre og æble

Mellemret:

"Raviolis à la truffe"

Trøffel ravioli og hummerbisque med jordskokker og løgtoppe

Hovedret:

"Two in One"

Oksemørbrad rullet i soufflé med confiteret and dertil terrine af grønt, fyldt morkel med svampe og portvins sauce.

Dessert:

"White chocolate"

Fyldt chokoladeskal med gel af mango, dertil passionsfrugt, tonkabønne og vanilje

Pris for vores 4-retters menu: 500kr.

Afhentning foregår fra kl. 12:00 til kl. 15:00 d. 31/12

Tilkøb

Sprøde Snacks

Saltet nødder, sprød rug, krydderchips, puffet rug samt dypelse

45.-

Falske østers

Spiselig østersskal med østerstatar og æble

50 kr. pr. stk.

Caviar:

30 g caviar med saltet chips, løgcreme og karse

300kr

Vin menu:

Tilpasset til 4 personer bestående af 4 flasker.

900kr