

D'ANGLETERRE VEGANSK NYTÅRSMENU

CANAPÉER:

SPRØD KRUSTADE MED LETRØGET SKORZONERRODSTATAR, RØGET MAYO & DILDSNE
PANKO PANERET ARANCINI MED LØG I VARIATION
BOGHVEDE BLINIS MED RODFRUGTSSALSA, SAFRAN AIOLI & PUFFET QUINOA

APPETIZER:

STEGT JORDSKOK MED SYLTEDE TAPIOKAPERLER, HVID RADISE,
& SAUCE SKILT MED DILDOLIE

FORRET:

HØBAGT SELLERI MED CHAMPAGNE SAUCE, DEHYDRERET BÆR, KÅL
& HAVTORNSLÆDER

HOVEDRET:

KIKÆRTETOURNEDOS MED REHYDREREDE KARTOFLER, TRØFFELPURÉ,
CONFITERET KEJSERHAT & KRAFTIG GRØNTSAGS DEMI GLACE

OST:

CHEESECAKE MED CASHEWCREME & KIRSEBÆRGEL

DESSERT:

CHOKOLADEMOUSSE PÅ VALRHONA MANJARI & CARAMÈLIA MED LIMEKARAMEL
MANDELBUND, GULDSTØV & HINDBÆR SORBET

KL. 24:00:

KRANSEKAGE MED SPRØD CHOKOLADEBUND

NATMAD:

SVAMPEBURGER, KARL JOHAN EMULSION, TOMAT RELISH & SPRØD KÅLSALAT
PANERET HVID DEHYDRERET SOYA, KARL JOHAN EMULSION, TOMAT RELISH
& SPRØD KÅLSALAT

MENUEN FØLGES MED SURDEJSHÆVET BRØD SAMT MANDELSMØR