



BISTRO V NYTÅRSMENU 2021

NYTÅRS MENUEN KAN BESTILLES HELT NED TIL 2 PERSONER.
UDFØRLIG VEJLEDNING MED BILLEDER MEDFØLGER.
HUSK AT FÅ OPLYST AFHENTNINGSTIDSPUNKT

11.00 - 11.30 - 12.00 - 12.30 - 13.00 - 13.30 - 14.00 - 14.30 - 15.00

MENUERNE KAN BESTILLES BÅDE I AALBORG, HJØRRING & SÆBY
HUSK DER ER BEGRÆNSET ANTAL

NYTÅRS MENU 2021

BAGT TORSK MED SELLERIPURÈ, SKALDYRSSAUCE & URTER

TYNDE SKIVER AF TØRRET OKSEINDERLÅR MED TRØFFELMAYO OG GRILLEDE LØG

DANSK OKSEMØRBRAD BAGTE JORDSKOKKER, SYLTEDE LØG, KARTOFFELTÆRTE & RØDVINSSUCE

LYS CHOKOLADE MED MARCIPANCRUMBLE, BÆR I "LIVETS VAND", BÆRPURÈ & SKOVSYRE

INKL. BRØD

4 RETTER KUN 295,-

ØL & VINE VI ANBEFALER TIL MADEN

FØR MADEN: Champagne Lancelot Royer Cuvé de Reserve R.R., AOP, 250,-

TIL TORSK 2020 Tormaresca Chardonnay Classic, IGT, Tormaresca, Italien 100,-

TIL INDERLÅR 2019 Barbera d'Alba, D.O.C., Ciabot Camerano, Marcarini, Piemonte Italien 150,-

TIL OKSEN 2016 Jean-Pierre Moueix Médoc, AOP, Ets. Jean-Pierre Moueix, Bordeaux, Frankrig 100,-

TIL DESSERTEN 2018 Riesling, Auslese, Bassermann Jordan, Pfalz, Tyskland 120,-

Til kl. 24.00

TIL HELE AFTENEN VENDIA ØL FRA 35,-

2 L VENDIA ØL I PATANTFLASKE 120,- (FLASKEN 80,-)

FRISTENDE TILVALG

UDVALG AF OSTE, KNAEKBRØD & KOMPOT PR. PERSON 50,-

START MED LÆRE SNACKS TIL BOBLERNE PR. PERSON 45,-

1/2 SORTHUMMER MED CITRON & MAYO 195,-

CAVIAR 10 G 150,-

ØSTES MED CITRON & VINAIGRETTE PR. STK. 25,-

HJEMMELAVEDE PETIT FOUR 3 STK. 25,-

KRANSEKAGE PR. STK. 25,-

HJEMMELAVET FLØDEBOLLE PR. STK. 20,-

VENDIA BRØD LYST ELLER MØRKT PR. STK. 40,-

NATMAD, PØLSER, OST, OLIVEN & BRØD PR. PERSON 85,-