

# Nytårs menuen 2011



## Forret

Pighvarfilet med krebsehaler gratineret i krebsebisk serveret med økologiske grønne asparges og speltbrød.

## Hovedret

Oksemørbrads koket. Stout og ingefær braiseret oksemørbrad på vinterurter og kål, hertil bagt rodfrugt timbale med hokkaida, ovnkartofler, nytårssalat med saltmandler og hjemmelavet whisky/rosmarin sauce.

## Dessert

Hvid chokoladecake med moccacreme og mynte/chili jordbær.

**Kr. 268,-**

*3 retter inkl. lille appetitvækker*

Min. 2 personer. Bemærk menuen er delvis klar til servering og skal afhentes mellem 14.00 og 15.00

## Vi anbefaler følgende vine

### Australien hvidvin

Jindalee Circle Collection

Chardonny *Intense aromaer af æble, jasmin, citrus og mango, velafbalanceret*

### Argentina rødvin

Los Haroldos Malbec

*En storslået vin med funklende rød farve. Blød. Elegant, rund og vedvarende smag med et strejf af frugt og krydderier.*

### Italien dessert "champagne"

Victor Prosecco Spumante

*Blomsteragtig aroma. Blød og delikat.*



**Bestil på [www.stabysognegaard.dk](http://www.stabysognegaard.dk) Eller på tlf. 9749 1395**

**Senest 28-12-2011**