



# SKYTTEHUSET

**Lad Skyttehuset komme med til bords,  
når du og dine gæster skal forkæles på  
årets sidste dag - NYTÅRSAFTEN.**

*6 serveringer*

*Mellemretten ER allerede anrettet, og klar  
til nytårsbordet. Til de andre retter følger en udførlig  
vejledning og instruktionsvideo med*

## DEN GODE START (SNACKS)

Røgede og saltede mandler

Gode oliven

Små krustader med skagensskinke og trøffel

## FORRET

Flødelegeret fiskesuppe på pighvarben med røget muslinger,  
urte julienne, persilleolie, ærtespiner,  
hertil økologisk surdejsbrød med havregryn og smør med sydesalt

## MELLEMRET (FÆRDIGANRETTET)

Røget vesterhavsfisk med salat på krabbe og cremefraiche 48%,  
syltet jordkokker, ristet pistacienødder, sennepsalater  
hertil groft softkernebrød

## HOVEDRET

Oksemørbrad med karl johan flan, sellericreme tilsmagt med trøffel,  
syltede bøgehatte, krydderstegte kartofler, samt kraftig sauce  
lavet på kantareller og portvin

## DESSERT

Chokoladebrownie med ganachecreme lavet på passionsfrugt  
og hvidchokolade, tuille, syltede havtorn, skovsyre,  
samt parfait is på Tahitensis vanilje, hertil sirup på passionsfrugt

## SØDT TIL RÅDHUSKLOKKERNE

Kransekagestykker

PRIS PR. PERS KR. **375,-**

Afhentning 31. december mellem kl. 12.00 og 15.00