

Nytårsmenu 2026

CAFÉ RINDBÆK

FORRET

Koldrøget Laks, håndpillede rejer, knuste røgede mandler, skilt grøn urteolie med fløde, samt symfoni af urter.

HOVEDRET

Braiseret spoleben, pommes anna, gulerodspuré, glaserede skalotteløg, svampe, rødvinsglace.

DESSERT

Mazarintærte hvid chokolade mousse med æppelsin, lemoncurd på en bund af chokolade og dild.

TILKØB



MELLEMRET

Blommekompot, blendet gammel knas (Arla Unika), knækbrød, karse

49 KR.



CAVIAR 10g

Citron, rødløg, cremefraiche, blinis

225 KR.



KRANSEKAGE

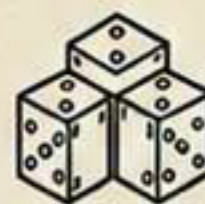
45 KR.



CHAMPAGNE

2012 Lheureux Plakhoff d'un lys grave brut

500 KR.



NATMAD (SIMPEL TAPAS)

2 slags ost, 2 slags charcuteri, pesto, brød

89 KR.

425 KR.
PR. PERSON

— Sidste tilmelding d.14 december —