Nytårs Menu

2026

Forret

Røget kammusling med stikkelsbær, glaskål, æbler, dildolie, sprødt brød samt cremet blåmuslingebisque, luftigt kuvertbrød og pisket smør

Mellemret

Grillet carpaccio af vildtinderlår med bittersalat, syltede trompethatte, Vesterhavsost, solbær broken gel, urtemayo og sprøde kerner samt stegt fladbrød med fermenteret ramsløg

Hovedret

Græsfodret oksemørbrad med pommes Anna lavet på søde kartofler, rodfrugtschips med trøffel, salat med glaserede gule beder, bagte skalotteløg og syltede ribs, intens rødvinssauce og bearnaisecreme lavet på saltbagt knoldselleri

Dessert

Mørk chokoladekage med blodappelsinmousse, mælkechokolademousse, hasselnøddepraliné-iscreme, crumble og rød skovsyre

Pris

Kr. 575,- pr. kuvert

www.jedigdining.dk