

# NYTÅRSAFTEN MENU

på HOTEL SANDERS

## SNACKS

### Standard

Brun krabbesalat på sprød bund med wasabi  
Profiterole med Comté og trøffel

### Vegetarisk

Mujarada med karamelliserede løg, sprød bund og wasabi  
Profiterole med Comté og trøffel

### Vin

N.V. Champagne Hautbois Haut´thentic Brut

## FORRET

### Standard

Tun tataki med ajo blanco og kaviar

### Vegetarisk

Variation af rødbeder med gedeosteskum og karamelliserede pekannødder

### Vin

2024 Christoph Edelbauer, Grüner Veltliner Langelais, Østrig

## ANDEN RET

### Standard

Pigvar fyldt med 'Nduja, røget pigvar-fumet og kål

### Vegetarisk

Ristet auberginegnocchi med pinjekerner

### Cocktail

'Nearly there' cocktail (Reposado Tequila - Cassis - Ginger Beer)

## HOVEDRET

### Standard

Oksemørbrad med Sauce Robert, morkler og Pommes Anna

### Vegetarisk

Miso-glaseret kål med morkelsauce og Pommes Anna

### Vin

2022 Château Pédesclaux - 5. Cru Classé, Bordeaux, Frankrig

## OST & DESSERT

Saltede churros med ostecreme

### Vin

Warre's Otima - Colheita - 2013, Douro, Portugal  
Yuzu, kamille & pistaci

Andresen - 10 Year Old White, Douro, Portugal

**Champagne og kransekage ved midnat**

