



# EKSKLUSIV TORSDAGSBØF

## EKSKLUSIV TORSDAGSBØF PÅ NY HATTENÆS

Serveret i Ny Hattenæs smukke og stemningsfyldte omgivelser  
Kun få stk, og kun ved forudbestilling.

Hver torsdag inviterer køkkenchef Mads Søholm til en særlig spiseoplevelse, hvor kvalitet, råvarer og håndværk er i centrum.

I samarbejde med Guldrummet serverer vi en udsøgt 60 dage krogmodnet Côte de Boeuf, nænsomt grillet og serveret med sæsonens bedste tilbehør og klassiske saucer.

Kødet udvælges med omhu og tilberedes med respekt for råvaren – en oplevelse skabt til at deles og nydes i ro og nærvær.

## SERVERES UDELUKKENDE OM TORSDAGEN

Begrænset antal - forudbestilling er nødvendig

## MENUEN INKLUDERER

### AMUSE

Rørt okse tatar, brunet smør, dashi, timian

### HOVEDRET

Grillet Cote de boeuf  
60 dage krogmodnet Côte de Boeuf (900–1050 g)  
Ideel til 2–3 personer

### GARNITURE

Okse ragout med morkler, pommes duchesse, syltede tragtantareller.

Pommes fondant, persille brunet smør, røde perleløg  
Vinter salat, yuzu-trøffel vinaigrette, blodappelsin, majroe  
Sauce bordelaise, marv, skalotteløg, persille

## KONTAKT :

Pr. person ved 2 personer  
Pr. person ved 3 personer

**995,-**  
**795,-**

Vi anbefaler at reservere bord i god tid og gøre torsdagen til noget ganske særligt.

## BOOKBORD ONLINE :

<https://book.dinnerbooking.com/dk/da-DK/book/index/3640/2>