



EKSKLUSIV TORSDAGSBØF

EKSKLUSIV TORSDAGSBØF PÅ NY HATTENÆS

Serveret i Ny Hattenæs smukke og stemningsfyldte omgivelser

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

I samarbejde med Guldrummet server vi i denne omgang en lækker Tournedos Rossini, oksemørbrad.

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

SERVERES UDELUKKENDE OM TORSDAGEN

Ved forudbestilling mere end en uge i forveje, tages der forbehold for ændringer, da kødet indkøbes i nøje udvalgte, begrænsede partier, og vores råvarer altid følger sæsonens bedste udvalg. Den endelige menu kan oplyses én uge før

MENUEN INKLUDERER

AMUSE

Bikinitoast -Brioche, Iberico skinke, mozzarella, trøffel

HOVEDRET

Tournedos Rossini, oksemørbrad fra Guldrummet

GARNITURE

Stegt andelever, madeira sauce, glaseret champignon, frisk trøffel

Pris pr. person

695,-

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/>