



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.

Wagyu-køerne kommer fra en lille bonde ved Nibe. Racen Wagyu er en af de fineste kødracer og er kendt fra Japan som den race, man bruger til at producere Kobe-kød.

T-bone er steaken, hvor to verdener mødes: den møre og saftige mørbrad og den smagfulde entrecôte. De er samlet med et ben formet som et T – deraf navnet. Benet er med til at holde kødet saftigt og tilføre mere smag under stegning.

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

Asparges frites, persillecreme

HOVEDRET

Dansk Wagyu T-bone steak

GARNITURE

Sauce bordelaise, sauce Bearnaise, pommes frites, aspargestærte med grønne asparges stegt i marv, ærter a la Francaise

PRIS

995,- ved 2 personer pr. t-bone

795,- ved 3 personer pr. t-bone

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

BOOK BORD ONLINE

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