

BOATHOUSE

NYTÅRSMENU

695,- PER PERSON

COCKTAIL & VIN MENU 850,-

VELKOMSTRINK
GOLDEN HOUR

Hvid chokolade likør, vodka, vanilje sirup, Crème the Menthe, æggehvide

SNACKS

GRILLET WAGYU

Med bagt hvidløg og chili olie, Togarashi og karse

HUMMER HOTDOG

*Med hummer, Boathouse dressing, salat, syltet rødløg, radise og purløg.
Cremant du Jura, Domaine Rolet Pere & Fils, France*

FØRSTE SERVERING

KAMMUSLING OG TUN TATAR

*Kaviar, avokado, crème fraiche, pistacie, kørvel og hjertesalat
2020 Sancerre L'Authentique, Thomas Labaille, France*

ANDEN SERVERING

HUMMER BISQUE

*Med hummer, syltet gulerod, forårsløg, og croutoner
2020 Riesling, Marcus Molitor, Germany*

TREDJE SERVERING

DAMPET PIGHVAR

*Med knivmusling, fumet, ørredrogn, glaskål og dild
2018, Pinot Grigio, Diamond Collection, Francis Coppola, USA*

HOVEDRET

GRILLET ØKSEMØRBRAD

*Med kartoffel gratin, porre, spidskål, spinat og kantarel sauce
2018, Cabernet Sauvignon, Director's Cut, Francis Coppola, USA*

DESSERT

BOATHOUSE MESS

*Med vanilje is, hindbær sorbet, hjemmelavet vaffel, marengs,
chokoladesauce, coulis, karamelsauce og friske hindbær
NV 20 years White Port, Santa Eugenia, Portugal*