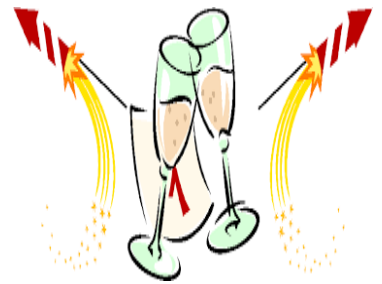




Nytår 2020



Menu

**Vi gentager succesen fra sidste år,
hvor I selv står for, at varme alt op til hovedretten.
Der kommer en fin beskrivelse med, så I får det bedste resultat.**

Starter: 2 styks i år 😊

Langtidsstegt gris i mini skål, toppet med hjemmelavet svampemayo og syltede hokaido
Røget and på rug med rygeost/cremefraiche creme, bagte pære og urter

Forret:

"Nytårsstjernesud"

Dampet og røget torsk på salatbund, anrettet med hjemmelavet dijonmayo, bagte rødbeder,
peberrod, kapers. Pyntet med friske urter bacon crunch og friterede rodfrugter
Køkkenets hjemmebagte surdejsbrød, her til smør

Hovedret:

Medaljon af oksemørbrad (forstegt sous vide)
Sauce lavet på hjemmekogt fond
Rustik kartoffel-rodfrugte tårn
Quiche med glaseret løg, vesterhavs ost, bacon og frisk timian
Spæde salater med et strejf af flødedressing og hjemmesaltet mandler

Dessert:

Nytårskage med kransekagebund, passion/appelsinmousse, mandelkrokant og
chokolademousse. Pyntes med chokolade og glimmer

Pris pr. person 335 kr. (minimum 2 personer)

Menuen leveres kold
Afhentes den 31/12 mellem kl. 14.00-15.30
Menuen laves i begrænset antal.
Senest bestilling er mandag den 28. december.

Vi kan desværre ikke tage højde for allergier af nogen art denne dag

Godt Nytår!

Rikkes Landkøkken
Thorsbrovej 11, Gudumholm, 9280 Storvorde
Tlf.: 28 86 20 31 - CVR nr. 35569626
Email: kontakt@rikkes-landkøkken.dk

Find os på:
www.rikkes-landkøkken.dk & Facebook

