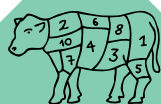


NYTÅR 2016

MENUEN ER KLAR TIL SERVERING

Det er nemt at gå til, du skal blot varme kvæget, tilbehør og sauce, og anrette det på eget service. Udførlig skriftlig vejledning følger med.



Menu

BESTILLINGER AF NYTÅRSMENU

Bestil venligst på vores mail kontakt@forendenaafgaden.dk eller pr. telefon 8660 0500 hvorefter du vil modtage en bekræftelse. Seneste dato for bestilling er den 28.12.2016

NYTÅRS FORKÆLELSE

Tapas af små lækre delikatesser og lækkerier

Vores hjemmerøget laks med creme af friskkogt hummer og karse, syltede vagtelæg med friskpillede, let røgede rejer og østersemulsion, terrine af moseand, svampe og confiterede andelår med syltede nødder, torske timbale med sort aioli, brioche brød og hjemmerørt smør

FEAG SIGNATUR

Kalv i 24 timer ved 54°C

Krydret og toppet med øko salt, Vesterhavssost, rug og nødder. Serveres med braiseret svinekæbe, revet kartoffel, løg, økorødder i flan og rødvinsglace

DEN FORBUDTE

Vores bedste hvide brownie

Toppet med karamel og peanuts, syltede appelsiner med pernot og anis, serveres med en let cremet æble is



Lidt lækkert til natmad

Vores udvalgte nytårs tapas med pølser, oste, grat, rug og nødder
69,-

Det lune

valg til natmaden
Kartoffel-porresuppe
med bagte italienske
specialiteter, brød og smør
69,-

PRIS PR. PERSON KR. 349,-

AFHENTNING:

Menuen hentes nytårsaftens-
dag d. 31.12. fra kl. 12.00 - 16.00
ved For Enden Af Gaden.

DET LETTE VALG TIL SENERE

Et stykke hjemmebak
kranssekage fra min
farmors tid
39,-

INFO:

Har du særlige ønsker,
som vegetar, allergiker etc.
kan det imødekommes.