

Kære gæster,

I ønskes et godt og lykkebringende 2022.

2021 har været utroligt begivenhedsrigt for vores lille restaurant. Vi benyttede de første måneder af året på en renovering af Gordion, som vi er utroligt glade for, samtidig med at vi langede utallige retter over disken i flamingobokse og pizzaæsker. Vi kan ikke sige det nok gange: tusind tak for opbakningen!

Vi glæder os til at byde jer velkommen 2022 til mange flere hyggelige stunder.

Rigtig godt nytår !!!

FORRET:

Varm suppen på lav blus i en kasserolle. Lun den ovnbagte torsk i ovn eller micro og anret fisken på suppen. Pynt med skovsyre og persilleolie. Varm brødet i ovn på ca 200 gr. Husk smør til.

HOVEDRET:

Bøf kan steges i alubakken den kommer i dog uden låg i forvarmet ovn på 225 grader.

Stegetid for bøf:

- Rød ca. 4 minutter
- Medium ca. 7-9 minutter
- Gennemstegt ca 14 minutter

Pommes anna og karamelliseret rødløg kan med fordel sættes ind i på samme temperatur i ca. 6-8 minutter.

DESSERT:

Klip hul i sprøjteposen til hvidchokolademousse og anret på nøddemazarinbund. Hæld passion coulis som ønsket. Pynt med syltede citronskræl og ananaskirsebær. Kun fantasien sætter grænser 😊