



RESTAURANT NYBORG DESTILLERI

FROKOST

1. servering

remisens snacks

fruits de mer

jomfruhummer – krabbe – rejer – blåmuslinger – spæde salater – aioli – rouille

2. servering

salade nicoise

stegt tun – hønseæg – salat – vinaigrette

pissaladière

sardiner – sorte oliven – skalotteløg – gl. knas

3. servering

quiche lorraine

grambogaard skinke – rygeost – kommen

fransk andeleverterrine

stegt brioche – cognacsyltede abrikoser – kørvel

4. servering

tarte tatin

karamelliserede figner – whiskyiscreme

fynske jordbær i mørk chokolade

crème anglaise

999,-



RESTAURANT NYBORG DESTILLERI

AFTEN

1. servering

remisens snacks

østers naturelles & gratinerede østers
citron – mild chilivinaigrette – sauce mornay – dild

2. servering

stegte kalvebrisler
syltede svampe – frisé – trøffelcreme

fransk andeleverterrine
stegt brioche – cognacsyltede abrikoser – kørvel

3. servering

lammeryg i vadouvancrust
mynte creme fraiche – fennikel crudit

blanquette de veau
nye kartofler – spæde gulerødder – estragon

4. servering

mælkesorbet m. pebermyntelikør
profiteroles – nougatfyld – karamel

fynske jordbær i mørk chokolade
crème anglaise

1299,-

FROKOST

1. servering

remisens snacks

fruits de mer
jomfruhummer – krabbe – rejer – blåmuslinger –
spæde salater – aioli – rouille

2. servering

salade nicoise
stegt tun – hønseæg – salat – vinaigrette

pissaladière
sardiner – sorte oliven – skalotteløg – gl. knas

3. servering

quiche lorraine
grambogaard skinke – rygeost – kommen

fransk andeleverterrine
stegt brioche – cognacsyltede abrikoser – kørvel

4. servering

tarte tatin
karamelliserede figer – whiskyiscreme

fynske jordbær i mørk chokolade
crème anglaise

AFTEN

1. servering

remisens snacks

østers naturelles & gratinerede østers
citron – mild chilivinaigrette –
sauce mornay – dild

2. servering

stegte kalvebrisler
syltede svampe – frisé – trøffelcreme

fransk andeleverterrine
stegt brioche – cognacsyltede abrikoser – kørvel

3. servering

lammeryg i vadouvancrust
mynte creme fraiche – fennikel crudit

blanquette de veau
nye kartofler – spæde gulerødder – estragon

4. servering

mælkesorbet m. pebermyntelikør
profiteroles – nougatfyld – karamel

fynske jordbær i mørk chokolade
crème anglaise

1999,-