

Meyers Nytårsmenu 2018

Forret

Tatar af kammusling med syltet citron og sichuanpeber i cremet fumét af jomfruhummer og limfjordsmuslinger med knas af ristet sesam, sprøde strandurter og aromatisk jernurtolie

Bløddyr, krebsdyr, sesam, mælk, selleri, sulfitter, gluten

Hovedret

Tournedos af dansk oksemørbrad med langtidstilberedte danske rødbeder med frisk timian, sellericreme med italiensk trøffel, kraftig glace tilsmagt med brunet smør og kapers og luftig kartoffelcreme med sort trompethat og drys af rød sennep

Mælk, selleri

Dessert

Cremet mousse med mørk Guanajachokolade fra Valrhona, flødekaramel, knas af brændt hvid chokolade med saltede jordnødder og kompot af solbær kogt med polynesisk vanilje og estragon

Nødder(jordnødder), æg, mælk, soja-lecitin

Meyers Vegansk Nytårsmenu 2018

Forret

Cremet græskarsuppe med piment d'Esplete og knust koriander, kryddersyltet butternut squash, boghvedeknas med ingefær, sprøde strandurter og aromatisk jernurtolie

Hovedret

Saltbagt knoldselleri og langtidstilberedte danske rødbeder med frisk timian, sellericreme med italiensk trøffel, lun gastrik på Nordhavnseddike, luftig kartoffelcreme med sort trompethat og drys af rød sennep

Selleri

Dessert

Cremet mousse på mørk chokolade med havreknas med ahornsirup og karamelliserede græskarkerner og kompot af solbær kogt med polynesisk vanilje og estragon

Meyers Nytårsbørnemenue 2018

Forret

Cremet kartoffelsuppe med drys af sprødstegt bacon

Mælk

Hovedret

Mør kylling fra Løgismose med mild skysauce med økologisk fløde, luftig kartoffelmos rørt med smør og sprøde grønsager

Mælk, Selleri

Dessert

Chokolademousse med knas af brændt hvid chokolade med saltede jordnødder

Nødder (Jordnødder), æg, mælk, soja-lecitin