

MARTHA

Brasserie



Nytårsaften 2024

Pris 1.295,- pr. person

Kl. 18.00

Kongens nytårstale med snacks og velkomstbobler

Umodne ferskner

Sprøde tapiokaflager

Krustade med rygeostcreme og løgrom

2022 Charles Frey, Crémant d'Alsace, Brut Nature, Alsace

Nytårsmenu

Sellericarpaccio, trøffelvinaigrette og aromatiske urter

RØS Solaris Reserve, Dyrehøj Vingaard

Gyoza med hummer, hummerskum og syltede tomater

2022 Francis Ford Coppola Winery, Chardonnay, Californien

Pighvar med muslingesauce, salturt og kaviar

2023 Weingut Riffel, Riesling, Trocken, Rheinhessen

Stegt og marineret oksemørbrad, lardo, brændt hjertesalat
med røget høvinaigrette og morkler

2021 Garnachas De España, Fosca del Priorat, Catalonien

Luftig citronskum, citrontimian, krystalliseret hvid chokolade og yoghurtsorbet

2019 Weingut Riffel, Riesling, Binger Scharlachberg 105°, Auslese, Rheinhessen

Stempelkaffe, te og kransekage "to go"

Martha Brasserie lukker kl. 23.00. Har du lyst til at fortsætte festlighederne,
er du velkommen i AC Lounge. Bemærk, at pladsen er begrænset.

Vil du skåle nytåret ind på værelset?

Særligt tilbud for hotellets gæster i Martha Brasserie

NV Nicolas Feuillatte, Champagne, Réserve Exclusive, Brut, Chouilly
600,- pr. flaske