



SALLINGSUND FÆRGEKRO

NYTÅRS-MENU 2011 :

Velkomst :

Kromandens valg af ”skum” – hertil små canapeer.

Menu :

Kraftig vildtconsomme :

Serveres med soufflé-boller, vildtkød og vagtelæg. Hjemmebagt brød.

Sercial Madeira, 5 års, Blandys, Portugal.

Pighvar-terriner i porresvøb & kold, pocheret pighvarfilet :

Serveres på babysalater og garneres med Limfjordshummer, pocheret østers og rogn.
Citrus- & krydderurtdressing – hjemmebagt brød.

2008 Bourgogne Blanc, Lucien Le Moine, Frankrig.

Skiver af rosastegt lammemørbrad :

Persillerodspuré – glaseret persillerod – persillechips - kraftig persillesky.

2007 Pinot Noir, Mount Edward, Central Otago, New Zealand.

Champagnesorbet i iskold champagne- & vaniljesuppe.

Foie-gras-fyldt, udbenet vagtel a la ”Babettes Gæstebud” :

Serveres med glaserede svampe, butterdejsbund, brøndkarse og trøffel- & Madeirasky.

2005 Château Peymouton, Saint-Emilion Grand Cru, Frankrig.

Nytårsdessert 2011 / 2012 :

Køkkenets dessert-overraskelse.

2006 La Chapelle de Lafaurie-Peyraguey, Sauternes, Frankrig.