

# A

## Nytårsaften



### MENU

3395 DKK

#### *Appetizers*

Gillardeau østers med ponzu og yuzu kosho

Gougères med gruyère og trøffel

Oksehale-arancini med hummeremulsion og røget paprika

Iberico-toast med Karl Johan-svampe og sennep

Jomfruhummersalat i sprød krustade

***NV Blanc de Blancs, Grand Cru, Bonnaire, Champagne***

#### *1. ret*

Rå kammusling med stikkelsbærvinaigrette og syltede grøntsager

***2023 Sancerre, Silex, Hubert Brochard, Loire***

#### *2. ret*

Rå hamachi med røget valnøddesauce og caviar fra Magnatum

***2022 Fleur de Savagnin, Domaine Christophe et Yoann Perrin, Jura***

#### *3. ret*

Lobster Thermidor med vintersalat og sauce américaine

***2022 Garnacha, El Garbi, Terra Alta***

#### *4. ret*

Pocheret pighvar med sauce vin blanc og trøffel

***2022 Chardonnay, Hautes-Côtes de Beaune, Domaine Billard, Bourgogne***

#### *5. ret*

Grillet oksekød med glaserede rødbeder, røget marv, rødvinsauce og syltede sommerbær

***2019 Barolo, Castagni, Tenuta Reverdito, Piemonte***

#### *6. ret*

Chokoladeis-bar med ristet kokos, passionsfrugt og vanilje

***2018 Eyssards "Cuvée Flavie", Saussignac***

***Kransekage med mørk chokolade***

***NV Demi-Sec, Charpentier, Champagne***

Alle priser er pr. gæst i DKK og inkluderer 25 % moms.

# A

## Nytårsaften



### PROGRAM

**Kl. 17.30**

Velkommen

**Kl. 18.00**

Kongens nytårstale  
med servering af champagne og canapeer

**Kl. 18.30**

Middag med vinmenu og live musik på Admiral Hotel

**Kl. 00.00**

Champagne og kransekage på promenaden

**Kl. 00.05**

Fri bar - øl, vin, vand og long drinks

**Kl. 02.00**

Arrangementet slutter

Nytårsaften kan bookes på [Admiralhotel.dk](http://Admiralhotel.dk)  
Menuen kan tilpasses vegetarer og pescetarer  
- giv os venligst besked ved booking af menu.  
Ved særlige henvendelser kontakt os på [event@admiralhotel.dk](mailto:event@admiralhotel.dk)

## GODT NYTÅR!