

NYTÅRSMENU

SNACKS

2 ØSTERS

Fine de Claire – citron – vinaigrette

KARTOFFEL KROKET

Iberico – friskrevet trøffel – parmesan mayonnaise

KARTOFFEL CHIPS

Crème fraîche – ørredrogn – purløg

FORRETTER

CAVIAR

Rossini Black Label Caviar – dild – rødøg – blinis

STEGTE KAMMUSLINGER

Kammusling – ristede hasselnødder – jorskokkepuré – jordskokkechips – brunet smør – skovsyre

HOVEDRETTER

Vælg imellem 1 af de 2 hovedretter – skal informeres inden ankomst

TORNEDOS ROSSINI

Stegt oksemørbrad – spinat – stegt foie gras – brioche – Pommes Anna – Madeira sauce – friskrevet trøffel

STEGT PIGHVAR

Stegt pighvar – sauteret spinat – blå muslinger – dild olie – Pommes Anna – musling velouté – caviar

DESSERT

GATEAU MARCEL

Chokolade – hindbær gele – hindbær sorbet – friske hindbær

1195 PR. PERSON

5 SERVERINGER

TILKØB

VINMENU 5 GLAS 795,-

Filtreret vand med og uden brus
Inklusiv valgfri kaffe

BOOK HER

BOOKING

ÅBENT FRA 17.30 – 24.00

Vi skåler godt nytår klokken 24.00 på Kongens Nytorv og ønsker jer en god aften videre.

Book bord via www.ravage.dk

Forudbetaling af menuer kan ske via hjemmeside www.ravage.dk

Reservation er først endelig gældende ved forudbetalte menuer.

Vi glæder os til at hoppe ind i det nye år sammen med jer!

Send en mail for mere information eller spørgsmål på ravage@sovino.dk

VINMENU 795

N/V BERNARD REMY,
CHAMPAGNE CARTE BLANCHE

*

2022 BOURGOGNE ALIGOTÉ, OLIVIER LEFLAIVE

*

2022 RIESLING KABINETT, ERSTE LAGE IHRINGEN
WINKLERBERG, WEINGUT STIGLER

*

2024 CHABLIS 1ER CRU, MONT DE MILIEU, DO-
MAINE CHARLY NICOLLE

Eller

2022 MONTHELIE, LES HAUTS BRINS,
ERIC BOIGELOT

*

N/V WHITE PORT, VAN ZELLER & CO.