

ROSÉ ROSÉ

BAR & BISTRO

Nytårsarrangement 2025

Ankomst er kl. 19.00 for alle.

Sidste ret er serveret inden 22.30 så man kan komme godt videre.

Vi lukker og siger godt nytår kl. 23.30.

5-retters menu med vine:

Østers "Rosé Rosé"

Gillardeau østers med tomatiseret Tabasco & ørredrogn.

Vin: *Thierry Fournier Réserve Extra Brut, Champagne*

Ceviche de Helleflynder

Marineret helleflynder med citron, *Piment d'Espelette*, sprøde æbler & basilikumolie.

Vin: *2023 Montagny 1. CRU - Albert Sounit, Bourgogne*

Filet de Veau & Morilles

Kalvemørbrad med morkelsauce, *Gratin Dauphinois* & glaserede rodfrugter.

Vin: *2022 Savigny les Beaune - Domaine de Bellene, Bourgogne*

Gruyère 24 mois

Modnet schweizisk ost med karamelliseret pærekompot, ingefær & knuste hasselnødder.

Vin: *2023 Riesling, Auslese, Smitt Sohne, Mosel*

Ganache au Chocolat

Chokoladeganache med sprød praliné, appelsinconfit & *Crème Anglaise* med Grand Marnier.

Vin: *2023 Warre's Quinta da Cavadinha, Vintage Porto*

Vand med/uden brus ad libitum er inkluderet.

Pris for alt ovenstående kr. 1.699 (+billetgebyr)

Bordbestilling sker ved køb af billet på dinnerbooking via vores hjemmeside roserosebistro.dk

Vi beder om at få oplyst allergier og evt. vegetarer ved bestillingen.