

ROSÉ ROSÉ

BAR & BISTRO

Nytårsarrangement 2026

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 serveret med citron og sauce mignonette.

Vin: *Champagne Thierry Fournier Réserve Extra Brut*

Carpaccio af kammuslinger

Tynde skiver kammuslinger med citrusdressing, ingefær og frisk chili og toppet med radisespirer.

Vin: *2025 Chablis, Domaine Fèvre & Fèvre, Bourgogne*

Filet de bœuf & Morilles

Oksemørbrad med morkelsauce, *Gratin Dauphinois* & haricots verts.

Vin: *2021 Barolo, Contea di Castiglione, Piemonte*

Gruyère 12 mois

Modnet schweizisk ost med løgmarmelade, valnødder og balsamico.

Vin: *2013 Warre's, Otima, Colheita, Douro, Portugal*

Pavlova

Maregns med stegt mango, chantilly og passionssorbet.

Vin: *Pineau des Charentes Blanc, Maxime Trijol, Cognac*

Vand med/uden brus ad libitum er inkluderet.

Pris for alt ovenstående kr. 1.899 (+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.