

# Nytårsmenu 2023

## FORRET

Cremet Hummersuppe med krebse/reje salat vendt med friske urter og forårsløg hertil friskbagt brød fra Vissenbjerg Bageri

## HOVEDRET

Grillet Steak af oksefilet (250 gram) - pommes Anna lavet med andefedt - timian og skalotteløg, sauce bearnaise og ristede violette gulerødder med ahornsirup

## DESSERT

Bavarois med mousse af mørk chokolade og et indlæg af mandelmælk og hindbærgelé, afsluttet med chokolade sandkage, ganache og mandler hertil passionsfrugt coulis og bagt ananas.

Pr. person kr. **425,-**



Skal bestilles senest 29/12-2023 på  
64 43 10 13 eller 60 17 21 05.  
Afhentes den 31/12-2023 mellem kl. 10-12.  
Vejledning medfølger.

**Hotel Aarup Kro**  
BYENS MADSTED - DINER TRANSPORTABLE - TLF. 64 43 10 13