TORVE-HALLEN

Urban gastronomi, gode råvarer og velsmagende specialiteter

Nytårsaften 2026

Torsdag 31. december · kl. 19.00–01.00

Velkomst kl. 19

French 75
Gin, citron og bobler

FINGERFOOD
Crustade med parmaskinke-tapenade · Tartelet med varmrøget lakserillette

FORRET

Carpaccio af røget krondyrkølle
Syrlig tyttebærsauce og sprød salat

2025 Grüner Veltliner Von Stockstal · Ecker, Wagram

MELLEMRET

Filet af rødmule
Mediterran urteskorpe, beurre blanc og håndpillede rejer

2025 Chardonnay · Philipp Grassl, Göttelsbrunn

HOVEDRET

Tranche af kalvefilet
Svampe à la crème og grønne linser alla contadina

2022 Blauer Spätburgunder · Weingut Knipser, Pfalz

DESSERT

Blødende chokoladekage »Manjari«
Bagt figen, syltet ananas »Rochefort« og vanilleis

10 Years Old Tawny · Hoopers, Douro

Kaffe & kransekage Husets blend eller te

Kl. 24 Et glas champagne · Bernard Remy, Carte Blanche Brut

Pris pr. person

kr. 1.800,-

Inkl. velkomstdrink, fingerfood, 4-retters menu, vinmenu a libitum, kaffe & kransekage, nytårspynt og et glas champagne til at skåle kl. 24

Dresscode: festlig · **Ankomst** kl. 19 · **Festen slutter** kl. 01.00

Vi dækker op ved **langborde**, hvor gæsterne sidder sammen. Ønsker I at sidde for jer selv, tager vi gerne hensyn – skriv det blot i reservationen.

Tak for 8,5 fantastiske år ved vandet

Paul & teamet ser frem til mange gode år på vores nye adresse, Kastanie Alle 9A

Reservation udelukkende på mail: info@torve-hallen.dk

Forudbetaling senest en uge efter reservationen – I modtager en faktura med kontonummer

Nørre Havnegade 28 · 6400 Sønderborg · torve-hallen.dk