

Happy new year
NYTÅRSMENU



DEN GYLDNE OKSE



DEN GYLDNE OKSE NYTÅRSMENU

FORRET: HUMMER BISQUE

Urte-marmoreret hvid fisk, sprød tuille af blæksprutteblæk, marinerede urter, pipette med grøn olie. Serveret med oksens hjemmelavet surdejsbrød

MELLEMRET:

BØGE RØGET MØRBRAD FRA GRIS

Trøffelmayo, Frissé og Mizuna, vinaigrette med friterede kapers. Hertil blød focaccia & gammeldags kærnet smør

HOVEDRET: TOURNEDOS AF KORNFODRET OKSEMØRBRAD

Timbale på rodfrugter toppet med syltede rødder, cremet græskarpuré, sprød kartoffeltærte. Hertil fyldig sauce med syrlige løg og sennepsfrø

DESSERT: CHOKOLADEBAR

Mørk chokoladebund toppet med lys chokolademousse, sprøde crispearls serveret med duet af dulce de leche parfait og hindbærsorbet

TILKØB VINMENU:

I samarbejde med Den Gode Vino i Viborg har vi sammensat en vinmenu. Kr. 500,- for hele vinpakken.

Ved færre end 4 personer tillægges et gebyr på 40,- pr kuvert for emballage.



KUN
498,-
pr. kuvert

BESTIL

via kontaktformularen på vores hjemmeside. Ordren er godkendt, når du har modtaget en bekræftelse.

TILKØB DENNE UDSØGTE VINMENU

I samarbejde med Den Gode Vino i Viborg tilbyder vi en vinmenu, som er nøje udvalgt til årets nytårsmenu.

Køb denne vinpakke til kun kr. 500,-



Veuve Amiot Cremant de Loire Brut

er en elegant mousserende vin på 100% Chenin Blanc, med fine bobler, frisk syre og noter af modne æbler, citrus og let brioche. Den livlige syre og mineralske friskhed skærer smukt gennem hummerbisquens cremede fylde, mens den løfter skaldyrssødmen og understøtter den urtefriske hvidfisk. Resultatet er en harmonisk balance mellem dybde, friskhed og finesse.



Langhe Nebbiolo 2022 Antica Cascina dei Conti di Roero

har en elegant struktur med fine tanniner, frisk syre og aromaer af kirsebær, roser og let krydderi. Den friske syre og delikate tannin skærer gennem trøffelmayons fedme og løfter den røgede mørbrad uden at dominere. Samtidig giver vinens florale og let jordede karakter et raffineret modspil til de bitre salater, kapers og den bløde focaccia.



Chateau Moncanet La Truffiere 2018

er en ren Bordeaux merlot med moden mørk frugt, bløde tanniner og en afbalanceret friskhed, skabt uden fadlagring for at bevare druens rene udtryk. Den runde frugt og silkebløde struktur matcher mørbradens saftighed og den fyldige sauce uden at overdøve rettens finesse. Samtidig giver vinens friske syre og mineralske undertoner en elegant kontrast til sødmen fra rodfrugter og græskar.



Birbet Brachetto De Marie

let mousserende rødvin fra Piemonte med sødme og aroma nok til at matche desserten, men lav alkohol og god friskhed, så den ikke bliver tung efter et stort måltid. Den røde frugt løfter sammen med dens perlede mundfølelse, bitterheden i den mørke chokolade, men det er i hindbærsorbeten at magien sker! vinens aroma af hindbær og jordbær forlænger frugtigheden.

Tilkøb

VINPAKKE KUN

500,-

Pris pr. flaske
kr. 150,-

Det er også muligt at købe vinene særskilt.
Prisen pr. flaske er kr. 150,-. Vi anbefaler 4 personer pr. flaske.

Vi ønsker alle et
GODT NYTÅR

**HILSEN
TEAM DEN GYLDNE OKSE**

**GRATIS
VIP KUPON**

Ved køb af nytårsmenu modtager du en VIP kupon pr. menu med rabat på en Dry Aged Burger m. friter. VIP kuponen kan benyttes til frokost i vores restauranter t.o.m. februar 2026.



DEN GYLDNE OKSE

www.gyldneokse.dk