

Happy new year
NYTÅRSMENU



DEN GYLDNE OKSE



DEN GYLDNE OKSE NYTÅRSMENU

FORRET:

CREMET JORDSKOKKESUPPE

Kylling & karljohan-soufflé, syltede perleløg, sprød karljohan tuille, pipette med purløgssolie. Serveret med oksens hjemmelavet surdejsbrød

MELLEMRET:

RØDBEDE MARINERET RØGET LAKS

Yuzumayo, dild & frissé, ponzu, kimchi sesam. Hertil shokupan med urter & unika med læsø salt

HOVEDRET:

TOURNEDOS AF OKSEMØRBRAD

Rodfrugt terrine toppet med borettane løg, glaserede gulerødder, selleri puré, kartoffeltærte med chorizo & gammelknas hertil sauce bourgogne glace

DESSERT: MANGO/PASSION KAGE

Passionsmousse, mangokompot, mangoglace, krokant/chokoladebund, chokoladeoblat, sprød gyldent crunch

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,-



Roero Arneis Sru Riserva 2023

fra Antica Cascina dei Conti di Roero er en fyldig, tør hvidvin på 100% Arneis fra Piemonte. Duften byder på hvide blomster, pære og citrus med nuancer af ananas og honning. Vinen lagrer ca. 12 mdr. på fine gærrester i ståltank med jævnlig omrøring, hvilket bidrager til dens fylde og cremede struktur. Smagen forener moden frugt med friskhed og en lang, mineralsk afslutning. Serveres bedst ved 11-13 grader.



Pecorino no. 9 fra Cantina Colli Ripani

er en karakterfuld, tør hvidvin fra Falerio i den italienske region Marche. Farven er strågul med fine grønne nuancer. Duften er intens og frisk med noter af frugt og citrusblomster. Lagring i ståltank med længere kontakt med de fine gærrester bidrager til vinens fylde og struktur. Smagen er frugtrig med livlig syre, et let saltpræget udtryk og en lang, vedvarende afslutning. Serveres gerne 12-14 grader.



Pinot Noir Bourgogne 2024 Paul-Henri Lacroix

er en elegant og saftig rødvin med fokus på friskhed og rød frugt. Stilen byder på kirsebær og hindbær med fine, florale nuancer. Let til mellemfyldig i munden med en frisk syre, der giver vinen liv. Fine tanniner understøtter frugten uden at dominere det delikate udtryk. Serveres bedst let afkølet ved 14-16 grader, og gerne dekanteret da det stadig er en ung vin.



Olympus Spumante Dolce

fra Cantina Colli Ripani er en sød og aromatisk mousserende vin med fine bobler og en frisk, blød smag. Duften byder på muskatpræg, blomster og honning med nuancer af gylden frugt. Moscato og Malvasia giver vinen dens parfumerede og frugtrige karakter. Sødmen balanceres af en behagelig friskhed, og alkoholprocenten er kun 7,5%. Serveres bedst ved 8-10 grader, hvor frugten og de fine aromaer kommer til deres ret.

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