

Årets nytårsmenu

— Forret —

- Cremet hummersuppe smagt til med cognac
- Torskesoufflé med krydderurter og jomfruhummer
- Kuvertbrød

— Hovedret —

- Medallion af kalvemørbrad
- Sauté af rodfrugter, svampe, krydderurter og trøffelolie
- Kartoffelterriner og syltede tyttebær
- Kræftig glace med rødvin og hakkede mørkler

— Dessert —

- Tredobbelt chokoladedrøm af mørk chokoladetrøffel, lys chokolademousse og hvid chokoladecreme
- Indlagt i lag med sprød crumble og toppet med rabarber

— Alternativ fiskehovedret —

- Laksefyldt rødtungefilet med safransauce
- Sauté af rodfrugter, svampe, krydderurter og trøffelolie
- Kartoffelterriner og syltede tyttebær

Alternativ hovedret uden merpris

Pris pr. kuvert (min. 1 kuvert)

449

Begrænset antal
– først til mølle

Bestil online på
byensfisk.dk eller
ring 86 82 08 61

Lækre tilkøb:

Velkomstsneck til Kongens nytårstale

- Butterdejsskaller med fyld af rørt laks med syltede rødløg
- Rygeostecreme med koldrøget skinke fra Hestbjerg
- Paté med jordskokkechips og svampemayo

59 kr. pr. kuvert

Kransekage

- Økologisk kransekage (60 gram)

35 kr. pr. kuvert

3 stk. kransekagekonfekt

- Økologisk kransekagekonfekt med hasselnød og/eller mandler (15 gram pr. stk.)

36 kr. pr. kuvert

Champagne

Fra Denis Salomon,
Histoire de Famille Brut
– økologisk dyrket
Pris pr. flaske 325

Ved køb af
tre flasker
**300 pr.
flaske**

Sparkling Wine

Fra Pablo Claro
– økologisk dyrket
Pris pr. flaske 129

Ved køb af
tre flasker
**115 pr.
flaske**

BYENS FISK

SIDEN 1923

BUTIK • TAKE AWAY • SELSKAB OG FEST

Levering efter aftale eller afhentning hos Byens Fisk (Søndergade 23) eller hos Madselskabet (Bavnehøvej 19 – flere tider at vælge imellem – og gratis parkering lige ved døren) i Silkeborg