

Fru Møllers restaurant

NYTÅRS TAKE AWAY 2017

Velkommen til årets nytårsmenu
I denne folder vil vi guide Jer igennem vores nytårsmad fra start til slut.

På: frumollersmollerer.dk/nytaars-take-away-2017/
kan I se billeder af nytårsmenuen

Vi er på telefonen frem til kl. 15.00 - tlf. 61 60 03 61

Vi siger tak for Jeres bestilling af nytårsmenuen,
og håber at se Jer igen i det nye år, hvor vi byder på
spændende events og nye ideer.
Vi ønsker Jer en fantastisk aften og velbekomme.

GODT NYTÅR!!



FRU MØLLERS RESTAURANT
- vi dyrker den gode smag

Glutenallergi:

I skal undgå -
Langtidshævede hvedeflutes
Mocca shortbread (til desserten),
Knækbrød, hvis I har tilvalgt ost.

Nøddeallergi

Lider du af nøddeallergi, skal du som det eneste undgå:
Knas af kerner
Special kage uden nødder, til dem, som har forudbestilt menuen uden nødder.

Menuen indeholder:

Forret:

Torsk
Hummersauce
Blomkålscreme
Knas af kerner
Vintersalat

Langtidshævet hvedebrød

Hovedret:

Rosa stegt okseryg
Rødvinsauce
Hø-bagte rødder
Selleripure
Små kartofler
Syltede løg/røde bær/ærteskud

Dessert:

Chokolade tærte
Pocheret pære
Mocca shortbread
Iscreme
Mynte

Alt sættes på køl -

Undtagen:

Langtidshævet hvedebrødet
Knas af kerner
Mocca shortbread

I sen sættes på frost.

Fremgangsmåde:

30 minutter før I starter i køkkenet, tages forret og hovedret ud af køleskabet. Tænd ovnen på 160 grader ved varmluft. Desserten tages først ud af køleskabet, når den skal anrettes.

“Torsken & Hummersaucen”

*Serveres i godt selskab af blomkålscreme med safran og mandler.
Sprød vintersalat med krydderurter og knas af kerner og
hampfrø fra Gården krydret med Vandovan.*

Låget tages af bakken med torsk og bages i 8 minutter ved 160 grader. (Torsken er krydret med salt). Blomkål cremen lunes uden låg i 8 minutter i ovnen, samtidigt med fisken. Hummersaucen gives et opkog i en lille gryde og holdes varm. Ved anretning: Fordel blomkålscremen i bunden af en dybe tallerkener, kom den bagte torsk ved siden af.

Urtesalaten anrettes oven på torsken og drys knasen over. Hæld saucen på ved servering. Se evt. billedet på vores hjemmeside, eller fri fantasi.

Langtidshævet hvedebrød fra Fru Møllers Mølleri
Varmes i ovnen i 15 minutter ved 160 grader serveres til forretten.

Rosastegt ryg af dansk kødkvæg

*Høbagte Samsø rødder, selleripuré med røget salt, sherry syltede løg, gemte røde bær
og kraftig rødvinssauce smagt til med trøffel.
Hertil små stegte kartofler med tørrede svampe og timian.*

Kartoflerne varmes i 20 minutter ved 160 grader. Oksestegen tages op af alu-bakken. (Den er krydret med salt og peber).

Kødet er forstegt og skal nu brunes på en pande og derefter varmes. En pande varmes op til at den er rygende varm, tilsæt lidt fedtstof (helst smør). Steg kødet her på i kort tid til den er gylden hele vejen rundt om kødet. Oksestegen lægges tilbage i alu-bakken, og varmes i ovnen i 15 min. (evt. 25 minutter, hvis I ønsker stegen mere end rosastegt.)

Lad kødet hvile i ca. 5 min. Skæres i tynde skiver ved serveringen. Låget tages af rødderne, der tilsættes 1 spsk. vand i alubakken og sættes i ovnen i 15 min. ved 160 grader.

Selleripurén sættes ligeledes i ovnen og varmes med i 10 min. ved 160 grader. Rødvinsaucen koges op med 1 spsk. vand, og holdes varm.

Ved anretning: Syltede løg/røde bær/ærteskud tages op af plasticbøtten og anrettes omkring rødderne. Kartoflerne serveres ved siden af. - Anrettes som på billede eller fri fantasi.

Chokolade tærte “Gran Cru” Mørk chokolade,

*ristede saltede peanuts, karamelsauce med Tahiti vanilje og farin,
Karensminde pærer pocheret i blodappelsin og havtorn, knust mocca shortbread og
Iscreme med sultaner syltet i cubansk rom.*

Iscremen skal tages ud af fryseren 10 min før servering. Tag tærten ud fra køl og kom pære over. Moccacrumble i den ene side og læg en kugle is derpå, pynt med mynte. Desserten anrettes som på billedet eller fri fantasi!

Ved tilvalg af:

Velkomst snack

Øl bagte mandler
Puffede chips med tørrede estragon
Flæskesvær med cajun smag
Urte dip

Osten:

Tages ud 1 time før servering.

Benedict, hvid kloster, komælk Thise Mejeri, øko

Comendanten, fast komælksost, Sønderhaven
Gårdmejeri

Kornblomst, komælk, blåskimmelost, Thise
mejeri, øko

Serveres med knækbrød og kompot

Natmad:

*Cremet hokkaido græskar supper med purløg og
krydret mør Gård Gris
Serveres med madbrød med rosmarin og havsalt*

Græskarsuppen gives et opkog. Gård'mét grisen
lunes i suppen. Purløget drysses over suppen.
Foccacia brødet varmes i ovnen i 15 minutter
ved 160 grader. Server suppen rygende varm.

Vinemenu

Hvidvin

Cornerstone, Chardonnay, Australien
Pære, æbler og modne tropiske frugt aromaer i smagen.
Livlig surhed balancerer de modne frugtkarakterer og
giver en rund og fyldig mundfølelse og lang finish

Rødvin

Côtes du Rhône Laurent B Domaine Brusset
Gigondas, Rhône, Frankrig
Druerne Grenache, Syrah, Mourvèdre og Cinsault. Aro-
maen minder mest af alt om bær (solbær og hindbær).
Smagen er rund, blød og balanceret

Dessertvin

Bin 27 Fonseca Guimaraens, Douro, Portugal
Det er en fire år gammel portvin med samme karakter
som en årgangsportvin. Den har alle de klassiske porte-
vins-kendetegn som f.eks. en kraft- og satftig frugt og en
god kompleksitet.