

TILKØB:  
Pris pr.  
kuvert  
65,-



## OST

GammelKnas fra Arla Unika,  
Morbier & Saint Agur (blåskimmel).  
'Dessert-pesto' af tørrede bær, soltørrede  
tomater, nødder og honning.  
Knækbrød.

# VINMENU

Rødvin:  
Vegamar Reserva 2013,  
Top vin fra Spanien.  
Fyldig, blød og rund som  
matcher nytårsmenuen perfekt.  
Pr. fl. kr. 125,-

Hvidvin: Lugana 2017,  
Monte del Fra, Italien.  
Fantastisk vin med  
god frugtsødme og  
lang tør finish.  
Pr. fl. kr. 95,-

Nytårschampagne fra  
vores lille franske super  
producent Bouché,  
Cuvée Reserve Brut.  
Pr. fl. kr. 235,-

Dessertvin:  
Pigno '82', Italien.  
Moscato – let mousser-  
ende sød hvidvin,  
som runder desserten  
elegantly. Pr. fl. kr. 99,-



## BESTILLING

Vi har igen i år sammensat en lækker  
3-retters nytårsmenu 'Ud af huset'. Menuen koster kr. 395,- pr. kuvert  
– og vi kan i år tilbyde tilkøb af Foie Gras terrine 85,- samt Oste 65,-  
Menu og vine kan afhentes på vores adresse den 31.12.2018, mellem kl. 10.00  
og 14.00, hvor vi i lighed med tidligere år byder på et glas nytårschampagne.  
Ring og bestil allerede nu på tlf. 2617 0606 – vi glæder os til at høre fra dig!

Kærlig hilsen Lena og Aage Lundager – Højelse Vinkælder.

Højelse Vinkælder  
& Selskabsløkkale

NYTÅRSMENU  
2018

Højelse Vinkælder garanterer en lækker nytårsmenu,  
der vil være med til at gøre din nytårsaften  
eksklusiv og forhåbentlig super festlig.

Højelse Vinkælder, Højelsevej 23, 4623 Lille Skensved, Tlf: 2617 0606  
[www.hojelsevinkaelder.dk](http://www.hojelsevinkaelder.dk)

TILKØB:  
Pris pr. kuvert 85,-



## FOIE GRAS

Hjemmelavet foie gras ballotine med  
Sauternes & Cognac. Æblechutney af danske  
æbler, med chili, honning og æblevinaigre.  
Stenovnsboller.

## FORRET

*Cremeret muslingesuppe,  
smørbagte kammuslinger,  
krydderurteolie. Stenovnsboller.*

# 3-RETTERS MENU

*Pris pr. kuvert 395,-*

## HOVEDRET

*Langtidstilberedt oksefilét. (skal blot brunes på panden).  
Pommes Anna, selleripuré, bagt løg, broccolini,  
pebersauce med grøn Madagascarpeber.*

## DESSERT

*Chokoladecake i 4 lag.  
Lemoncurd, crumble og  
hvid chokolade.*