



Besøg os i vores nye frokostrestaurant i Køge centrum.
Kælderen har åbent tirsdag til lørdag fra klokken 11:00 til 15:30.

Kælderen i Aahuset
Brogade 26
4600 Køge



Scan QR koden for
online vejledning
med større fotos

Bemærk: Kasser og engangsemballage tages IKKE retur !



Nytårsmenu 2024

vejledning



Velbekomme
&
Godt Nytår

🌀 Forret 🌀

Pocheret torsk i lameller med ramsløg, porrer og syrnede fløde



1. Placer torskemosaikken midt på tallerkenen
2. Læg de komprimerede agurker op langs torskens
3. Top 3 toppe af porrer i strimler
4. Hæld den syrlige fløde rundt om
5. Lun evt. brødet til retten

🌀 Hovedret 🌀

Farseret vagtel med timiankartoffel, syltede bær, bønnesauté og vagtelsauce



1. Sæt bakken med vagtel og kartoffel i ovnen 12 min 200 gr. varmluft
2. Efter 4 min. sæt bakken med bønnesautéen ind i ovnen (8 min)
3. Lun saucen i en kasserolle
4. Anret vagtel, kartoffel og bønner. Slut af med brombærsylt og sauce
5. Top op med timian

🌀 Mellemret 🌀

Rimmet kammusling med syltet pære, salturt, citursemulsion og citrusurteolie



1. Flyt kammuslinger/pæreskiverne over på tallerken med en bred paletkniv
2. Læg salturt på toppen
3. Sprøjt 3 små toppe af citursemulsion
4. Hæld olie/citrus dressingen over anretningen, sørg for at røre godt rundt imens

🌀 Dessert 🌀

Chokoladedrøm med hindbær og pistacieparfait



1. Placer chokoladedrømmen på tallerkenen
2. Sprøjt små toppe af hindbærgel ved siden af
3. Drys crumblemix på tallerkenen og læg is-ægget på