



Forskellige, franske oste med valnødder,
oliven og blommechutney

NB! Ostene tages ud af køleskabet senest ½ time
før servering.

Bonde de la Gatine (gedemælksost)

Maroilles (komælksost)

Comté (komælksost)

Bleu de Laqueuilles (blåskimmelost)

Fladbrødet kan evt. luges i ovnen.

Chutney nødder og oliven er klar.

Se anretning på billedet

Find os på Facebook
www.facebook.com/RestaurantRudolfMathis



Lys og mørk chokolademoussekage med
sprøde Valrhonachokoladekugler og frisk
salat af appelsin og clementin

Saucen med appelsinskalsstrimler hældes over
appelsinfileterne, pufsukker og chokoladekugler
drysses på lige før servering

Se anretning på billedet

eller den lille video på hjemmesiden

RM

Restaurant Rudolf Mathis ønsker alle et godt nytår.
Vi åbner igen den 1. marts 2019 til en ny sæson

Nytårsmenu 2018



Menuen, som De har afhentet på Restaurant Rudolf Mathis,
anrettes på følgende måde ->

1. ret · Tilberedningstid: 10 minutter



Torske- hummersalat i sprød kurv med soya, citrus og tomatconcassé

Filokurven sættes ind i en forvarmet ovn i et ½ minut.

Anretning:

I kurven kommer torske- hummersalaten og kam-muslinger. Der toppes med salat.

Tomaterne anrettes som vist på billedet og soya-citrus marinaden hældes på tomaterne.

Det er nemmest at lægge tomat og marinade først og så forsigtigt anbring kurven i midten af tomatcirk-len.

Eller se den lille video på hjemmesiden

Brødet, som er beregnet til de to forretter, fugtes og varmes i ovnen til det er sprødt.

2. ret · Tilberedningstid: 25 minutter



Bagt helleflynder med nøddepanade, æble- druesalat og Karl Johan svampesauce

NB! Forvarm ovnen til 200°. Tag alle ingredienser ud af køleskab et ca. ½ time før tilberedningen.

Helleflynderen med nøddepanaden ovenpå lægges i et smurt, ovnfast fad.

Sættes i den forvarmede ovn i 8 minutter.

Saucen varmes kun op til kogepunktet og piskes let - kan evt. smages yderligere til med salt og peber.

Se anretning på billedet

3. ret · Tilberedningstid 20-30 minutter



Kalvemedailon og perlehøneballotine med trøf-ler, svampe, jordskokketærte og duchesse med selleri og tyttebær

NB! Alle ingredienser tages ud af køleskabet ca. ½ time før servering

Anret på varme tallerkener

Ovnen forvarmes til 200°

Kalvemørbraden lægges på et stykke bagepapir og skal efter ønske have:

6 min. for rød

8 min. for medium

12 min. for gennemstegt

For alle stegninger gælder det, at de skal trække lige så længe, som de er stegt.

TIP: Kalvemørbraden kan steges på panden ved rask varme – det giver en mere ristet kødsmag

Svampe-jordskokketærten og kartoffelduchessen bages i ca. 15 minutter (uden foliebakke)

Perlehøneballotinen: Bages i ovnen i staniol ca. 20 min. Deles i 2 stykker

Saucen varmes op til kogepunktet - smages evt. yderligere til med salt og peber.