



restaurant  
under  
lindetræet

Eventyrlige smagsoplevelser  
til møder, hverdag og fest

# NYTÅR 2011

## ***Østersbuffet kl. 19.00 med Bollinger Champagne***

Østers som naturel – gratineret – samt med blomkål og røget olie  
\*\*\*

### ***4 retters menu med tilhørende vine***

Pocheret helleflynder med Calvisius kaviar, sprød toast,  
kaviar sauce, sennepsblade og kørvelrod

\*\*\*

Kammusling i åben ravioli med grillet jomfruhummer,  
selleripuré med brunet smør og jomfruhummer skum

\*\*\*

Stegt duebryst med duelår, glaseret okse med timian/citron,  
trøffelmousse og sauce samt paneret skorzonærødder

\*\*\*

Rubinsteiner a la Lindetræet, romfromage, hindbær sorbet,  
vandbakkelser og makroner samt iscreme af chokolade

### ***Kaffe med hjemmebagt kransekage***

***Pris pr. person 1.595 kr.***

(Champagne – østers – menu – vin – kaffe og kransekage)

Vi slutter kl. 23.00  
og ønsker alle et godt nytår

Restaurant Under Lindetræet  
v. Køkkenchef Brian Madsen

Ramsherred 2,  
5000 Odense C

Fax 6619 0086

Tlf. 6612 9286

restaurant@underlindetraet.dk