

# New Year's 2024/2025

Tietgensgade 39, 1704 Copenhagen

Welcome in Square 17:30

King's New Year's Speech at 18:00

Østers – Saltede snacks  
Champagne

Food menu price : 1285 DKK / pers

Wine menu price : 695 DKK / pers

Kids price: 600 DKK / pers



## Appetizer - served on the table

---

Cured scallops, rye bread, horseradish, and cucumber  
Caviar, herb waffle, and organic sour cream  
Salt-baked celery, hazelnuts, and Gammel Knas

*2023 Riesling Trocken, Dr. Heidemanns-Bergweiler*

## Starter

---

Grilled flatbread with shellfish salad à la Villa Copenhagen  
Creamy Jerusalem artichoke soup with pickles and crispy Jerusalem artichoke  
KBH ham with dried tomatoes, mushrooms, and Piment d'Espelette mayo  
Sweet and sour lettuce with red currants and parsnip crisps  
Halibut with mussel sauce and winter herb salad  
Nordic caponata

## Main course

---

New Year's cod with capers, bacon, beetroot, horseradish, onions, and parsley  
Villa mushroom steak glazed with Danish miso  
Beef tenderloin with grilled spring onions and truffle sauce  
Pommes Dauphinoise with rosemary and thyme  
Grilled pumpkin with pickled shallot and salted pistachio  
Organic winter salad with small cabbage leaves and Danish vinaigrette  
Stuffed quail with morels and pickled cherries  
Cauliflower with almonds and tarragon  
Lentil and bean salad, with baked root veggies.

*2022 Héritage du Conseiller Pinot Noir, Bouchard Aîné et Fils*

## Dessert

---

A variety of Danish cheeses and jams with bread and crackers from Rug  
A variety of New Year's desserts from Rug bakery  
Fruit, cakes, petit fours, and chocolate

*2017 Feuerheerd's Late Bottled Vintage Port*

# Nytårsaften 2024/2025

Tietgensgade 39, 1704 Copenhagen

Velkommen i Square kl. 17:30

Kongens nytårstale kl. 18:00

Østers – Saltede snacks  
Champagne

Pris for madmenu: 1285 DKK / person  
Pris for vinmenu: 695 DKK / person  
Pris for børn: 600 DKK / person



## Appetizer – serveret ved bordet

Kammusling, rugbrød, peberrod og agurk  
Caviar, urte-vaffel og økologisk creme fraiche  
Saltbagt selleri, hasselnødder og Gammel Knas

*2023 Riesling Trocken, Dr. Heidemanns-Bergweiler*

## Forret

Grillet fladbrød med skaldyrssalat à la Villa Copenhagen  
Cremet jordskokkesuppe med pickles og sprøde jordskokker  
KBH skinke med tørrede tomater, svampe og Piment d'Espelette mayo  
Sød og sur salat med ribs og pastinakchips  
Hellefisk med muslingesauce og vinterurtesalat  
Nordisk caponata

## Hovedret

Nytårstorsk med kapers, bacon, rødbede, peberrod, løg og persille  
Villa svampesteak glaseret med dansk miso  
Oksemørbrad med grillede forårsløg og trøffelsauce  
Pommes Dauphinoise med rosmarin og timian  
Grillet græskar med syltede skalotteløg og saltede pistacienødder  
Økologisk vintersalat med små kålblade og dansk vinaigrette  
Fyldt vagtel med morkler og syltede kirsebær  
Blomkål med mandler og estragon  
Linse og bønne salat med bagte rodfrugter.

*2022 Héritage du Conseiller Pinot Noir, Bouchard Aîné et Fils*

## Dessert

Et udvalg af danske oste og marmelader med brød og kiks fra Rug  
Et udvalg af nytårsdesserter fra Rug bageri  
Frukt, kager, petit fours og chokolade

*2017 Feuerheerd's Late Bottled Vintage Port*