

Snacks – lidt godt før middagen

- Syltede hvide asparges, sprød kylling skind

-Rygeost, agurk og kiks

-2 slags brød, krydderfedt og pisket smør

Vin: EDONE BRUT, Cuvee de Maria, Balmoral

Østers - ærter -blomster

Østers ”perle” ærter, grøn sauce og blomster

Vin: GRECO DI TUFO DOCG, Feudi di San Gregorio, Campania

Selleri – hvede - løg

Grillet selleri, sprøde hvedekerner og syltet løg

sauce på skrællerne

Vin: HERITAGE BLANC ØKO, Costières de Nîmes, Chateau de Nages

Jomfruhummer – tomat – krydret tomatsauce

Stegt jomfruhummer hale, syltede grønne tomater og krydret tomatsauce

Vin: RIESLING LE 4EME TOUR ØKO Alsace, Kuentz-Bas

And – beder - kirsebær

Glaseret andebryst, variation af beder, sauces på skrog og kirsebær

PINOT NOIR SONOMA COUNTY Estate Grown, Cline cellars

Hellefisk – porretang - hasselnødder

Pocheret hellefisk, porre i tang, creme på hasselnødder og krydderurtesaucer

Vin: CHARDONNAY FRANKLAND ESTATE ØKO, Frankland river

Oste – sødt - sprødt

Oste serveret fra vogn med hjemmelavet tilbehør

Vin: AUSLESE ROTGIPFLER ØKO, Thermenregion, Johanneshof Reinisch

Rugbrød – rabarber – brown ale

Rugbrødslagkage a la 2023

Vin: CELLAR RESERVE VP SHIRAZ Murray Darling, Trentham

4 serveringer - kr. 450,- Vin/saft menu (4 glas) kr. 450,-

Østers, Jomfruhummer, And, Rugbrødslagkage

5 serveringer - kr. 500,- Vin/saft menu (5 glas) kr. 550,-

Øster, Selleri, Jomfruhummer, And, Rugbrødslagkage

6 serveringer - kr. 600,- Vin/saft menu (6 glas) kr. 650,-

Østers, Selleri, Jomfruhummer, And, Hellefisk, Rugbrødslagkage

7 serveringer - kr. 700,- Vin/saft menu (7 glas) kr. 750,-

Alle ovenstående retter

Ved flere dages ophold ændres menuen, men kun ved forudbestilling!