

Sild – Rugbrød - Stikkelsbær

Saltet sildefilet på sprødt rugbrød, syltede stikkelsbær, urter og gele på syltelage

Vin: LANDMARK RIESLING Marlborough, Misty Cove wines 2021

Æg – Rejer – Urter

Tærte med tempereret æggeblomme, sprøde rejer, saltet tørret æggeblomme og urter

Vin: CHARDONNAY Alto Adige, Alois Lageder 2021

Rødkål – And – Røg

Sprøde rødkålschips, røget andebryst og sprøde kartofler
Vin: SPÄTBURGUNDER TROCKEN Weingut Geils, Rheinhessen 2019

Skrubbe – Blomkål – Østersblade

Fiske”pinde”, brændt blomkålpure, dehydreret blomkål og østersblade

Vin: VIOGNIER NORTH COAST California, Cline Cellars 2021

Laks – Gulerod – Havtorn

Rimmet laks med kompot af gulerod og havtorn, gulerods crudite og urter

Vin: VERDEJO CUVÉE, Valdecuevas, Rueda 2020

Gris – Julekrydderier – Gløgg

Stegt confiteret svinebryst med julekrydderier, svesker i portvin og ”gløgg”sauce

Vin: MV SHIRAZ BIO McLaren Vale, Paxton Vineyards 2020

Risengrød – Kirsebær – Nødder

Is lavet på risengrød, gele på kirsebær, puffede ris og nødder

Vin: CELLAR RESERVE VP SHIRAZ Murray Darling, Trentham 2020

Pære – Kvæde – Gran

Pocheret pære, kvædesaft og gransirup

Vin: TOKAJI FURMINT LATE HARVEST Chateau Dereszla 2016

Lille menu (4 serveringer) kr. 400,-

Sild, Skrubbe, Gris og Risengrød

Vinmenu (4 glas) kr. 400,-

Mellem menu (6 serveringer) kr. 550,-

Sild, Rødkål, Skrubbe, Laks,

Gris og Risengrød

Vinmenu (6 glas) kr. 550,-

Stor menu (8 serveringer) kr. 650,-

Alle ovenstående retter

Vinmenu (8 glas) kr. 650,-

Ved køb af vinmenu medfølger en flaske vand gratis

Henvend jer til personalet om allergener