

Kammusling

Tatar af kammusling, rå ærter, ærtepure, ærteskud og hønsebouillon

Vin: Sauvignon Blanc, Alto Adige, Alois Lageder

Nye danske kartofler

Let knuste nye kartofler, løvstikke, luft tørret bacon og friteret nye løg

Vin: Chenin Blanc, Saini Leo Steen Wines

Skrubbe og vagtel

Dampet skrubbe filet, sprøde vaggellår, syltede grønne jordbær og porre

Vin: Blanco Vinas Viejas, Rioja Alavesa, Bodegas Luis Canas

Højreb

Skiver af højreb, miso grillet gulerod og estragonsky

Vin: Mil Gracias Graciano, 8A Navarra, Bodega Ochoa

Krondyr

Indbagt krondyr inderlår med foie gras, kirsebærsky rødbede tærte

Vin: Gamay, Les Vignes D'a Cote Igp, Collines Rhodaniennes, Cave Yves Cuilleron

Oste

Danske oste serveret fra vogn med hjemmelavet tilbehør og knækbrød

Vin: Adriano Porto Reserva Tawny, Ramos-pinto

Fersken og hindbær

Vaniljefromage med ferskenkompot rå hindbær og ferskensorbet

Vin: Scharzhofberger Risling, kabinet Feinherb, Saar, Kesselstatt

Solbær

Solbær sten i hvidchokolade, is på solbær gerne vanilje gele og sirup på solbær blad

Vin: Cellar Reserve Old Tawny Murray Darling, Trentham

Lille menu (4 serveringer) kr. 400,- **Vinmenu (4 glas) kr. 400,-**
Kammusling, Danske kartofler, Højreb og Solbær

Mellem menu (6 serveringer) kr. 550,- **Vinmenu (6 glas) kr. 550,-**
Kammusling, Danske kartofler, Skrubbe og vagtel,
Højreb, Oste og Solbær

Stor menu (8 serveringer) kr. 650,- **Vinmenu (8 glas) kr. 650,-**
Alle ovenstående retter

Henvend jer til personalet om allergener