

Krondyr – Svampe - Sprød ost

Let stegt krondyr serveret på sten.

Variation af svampe, sprød ost og urter

*Vin: Gamay, Les Vignes D'a Cote Ipg Collines Rhodaniennes, Cave Yves
Cuilleron 2021*

Selleri – Trøffel - Vagtel

Stegt nye selleri, trøffel 'oblat', sprød top, vagtel lår og bouillon

*Vin: Bourgogne Rouge Pinot Noir Les Ursulines,
Jean-Claude Boisset 2019*

Knivmusling – Hasselnød - Kantareller

Let ristet knivmusling, svampegele, friske hasselnødder og kantarel creme

Vin: Chardonnay Whitehall Elgin, Neil Ellis 2018

Svinemørbrad – Æble - Løg

Indbagt mørbrad af tung gris med æbleflæsk, Serano skinke samt sprød butterdej med løg og urter

Vin: Mencia, Baltos, Dominio de Tares, Bierzo 2019

Havtaske – Foie Gras - Kål

Havtaskefilet og foie gras i savoykål.

Hønseglace med kartofler og urter

Vin: Pinot Gris Le 4eme Tour Øko Alsace, Kuentz-Bas 2018

Brie – Honning – Timian

Bagt brie med honning og timian

Vin: Adriano White Reserva Ramos-Pinto

Øllebrød

Rugbrødsfromage serveret med krystalliseret rugbrød,

øl sirup og iscreme på ristet solsikke

Vin: Banyuls Rimage Domaine Cazes 2018

Black Forest Gato

Chokolade, chokolade og chokolade.

Kirsebær og sorbet

Vin: Dourthe Sauternes Dourthe, Bordeaux 2019

Lille menu (4 serveringer) kr. 400,- **Vinmenu (4 glas) kr. 400,-**

Krondyr, Selleri, Svinemørbrad og Black Forest Gato

Mellem menu (6 serveringer) kr. 550,- **Vinmenu (6 glas) kr. 550,-**

Krondyr, Selleri, Knivmusling, Svinemørbrad,

Brie og Black Forest Gato

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

Alle ovenstående retter

Henvend jer til personalet om allergener