

Vegansk menu

Nye danske kartofler

Let knuste danske kartofler, løvstikke, mayonnaise og friteret
nye løg

Vin: Chenin Blanc, Saini Leo Steen Wines

Nye porre

Grillet porre med syltede grønne jordbær sauce på syltelagen

Vin: Sauvignon Blanc, Alto Adige, Alois Lageder

Selleri

Confiteret nye selleri, friteret top og friske æbler

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

Nye gulerødder

Terrin på nye gulerødder, estragoncreme og urter

Vin: CHARDONNAY TROCKEN Weingut Geils, Rheinhessen

Solbær

Syltede solbær, solbær sorbet sauce på solbær

Vin: Cellar Reserve Old Tawny Murray Darling Trentham

5 retter 475,- DKK

Vinmenu (5 glas) 475,- DKK

Henvend jer til personalet om allergener