

Krondyr – Gulerod - Havtorn

Tatar af krondyr serveret i kræmmerhus med ramsløg, mayonnaise og skovsyre.

Gulerod/havtorns kompot og urter a part

Vin: ANIMA DE L'AVI ARRUFU Garnacha Blanca, Celler Piñol 2019

Glaskål – Musling - Fennikel

Dampet musling, rå glaskål, syltede grønne jordbær, bronze fennikel og muslingesuppe

Vin: CUVEE ANNA RIESLING FEINHERB BIO Nahe, Weingut im Zwölberich 2020

Rødbede – Havtaske - Sennep

Bagt havtaske i rødbedesuppe, syltede sennepskorn, sprød pancetta og urter

Vin: CHARDONNAY TROCKEN Weingut Geils, Rheinhessen 2021

Grå and – Mørke bær

Glaseret bryst, confiteret lår, spiselige blomster og syltede mørke bær

Vin: REGNIE LA RONZE Domaine Raphael Chopin 2020

Højreb – Svampe - Jordskokke

Medaljon af oksehøjreb, svampe creme og jordskokke chips

Vin: SYRAH MONTES ALPHA Colchagua Valley, Montes 2018

Høost – Løg – Sirup

Bagt løg med timian, sirup og flager af Høost

Vin: GEWURZTRAMINER MOSAIK Alsace, Kuentz-Bas 2018

Brombær – Syrlige urter – The

Vilde brombær serveret med gele, syrlige urter og the

Vin: RESERVE NOBLE TAMINGA Murray Darling, Trentham 2015

Æble - Honning - Citron

Æblesuppe med krystalliseret honning, rå æbler, citron gele og sprøde kerner. Sorbet på bagte æbler.

Vin: PASSUM II BEERENAUSLESE Albalonga, Weingut Geils, Rheinhessen 2015

Lille menu (4 serveringer) kr. 400,-

Krondyr, Glaskål, Grå and og Æble

Mellem menu (6 serveringer) kr. 550,-

Krondyr, Glaskål, Rødbede, Grå and, Høost og Æble

Stor menu (8 serveringer) kr. 650,-

Alle ovenstående retter

Vinmenu (4 glas) kr. 400,-

Vinmenu (6 glas) kr. 550,-

Vinmenu (8 glas) kr. 650,-

Ved køb af vinmenu medfølger en flaske vand gratis

Henvend jer til personalet om allergener