

Snacks – Lidt godt før middagen

- Krystade fyldt med tatar og tørrede æggeblomme
- Sprøde blade med jordskokke og æble
- 2 slags brød med pisket smør og fedt

Selleri – Rogn

Selleritortilla fyldt med rogn, rygeost og urter

Vin: GRUNER VELTINER, LANDWEIN

Beder – Muslinger

Carpaccio af gulebeder, variation af muslinger, ramsløg, klar bouillon med ramsløgolie

Vin: QUINTA DE COUSELO ROSAL DO

Jomfruhummer – Vagtel

Hummersuppe, ragout af vagtellår, jomfruhummer soufflé og urter

Vin: CROZES HERMOTAGE BLANC

Okse – Svampe

Oksefilet, stegte svampe, kraftig rødvinssauce

Vin: SHIRAZ FRANKLAND ESTATE

Kulmule – persillerod – Æg – Blæk

Kulmule, persillerod, æggestand i blækpasta, sprød pasta, dildpulver, dildcreme

Vin: GODELLO LA SONRISA DO

Ostevogn

Danske lokale oste serveret fra vogn

Vin: LAGRIMA PORT WHITE

Jordskokke – Hasselnødder

Jordskokke, jordskokke og nødder

Vin: RESERVA NOBLE TAMINGA

Lille menu (5 serveringer) kr. 500,- Vinmenu (5 glas) kr. 450,

Selleri, Beder, Jomfruhummer, Okse, Jordskokke

Mellem menu (6 serveringer) kr. 600,- Vinmenu (6 glas) kr. 550,-

Selleri, Beder, Jomfruhummer, Okse, Jordskokke, Ostevogn

Stor menu (7 serveringer) kr. 700,- Vinmenu (7 glas) kr. 650,

Alle ovenstående retter

Henvend jer til personalet om allergener