



Forret

Mørksej, piment, citron og urter.

Vin: Riesling Classic, Ontario, Henry of Pelham, Canada.

Mellemret

Svampe, spinat og karamelsten.

Vin: Østergaards Rose, Lolland, Danmark

Hovedret

Multe, stikkelsbær, broccolini og beurre blanc.

Vin: Spätburgunder Trocken "Kaiserstuhl " Landerer,
Baden, Tyskland

Ost

Rosa Mundo og syltet tomat.

Vin: Aftappet til Brøløkke Herrerård fra
Østergård's vingård, Lolland, Danmark

Dessert

Pavlova og sommerbær.

Vin: Brøløkke's signatur cocktail

Ekstra serveringer

Bobler og snack
Kaffe og sødt

3-retters menu kr. 495,-
Vinmenu kr. 495,-

5-retters menu kr. 685,-
Vinmenu kr. 685,-

5-retters menu + 2 serveringer kr. 830,-
Vinmenu kr. 685,-

Tilkøb

Snacks & bobler kr. 125,-

Caviar, White Sturgeon 30 g. kr. 450,-

Stegt Foie Gras de canard til hovedret kr. 125,-



Forret

Fjordrejer, agurk og dild.

Vin: Silvander Ortswien Trocken, Weingut Schäffer,
Franken, Tyskland

Mellemret

Aubergine, brød og trøffel.

Vin: Origine Nature ØKO Blanc, Ch. Roubine,
Rhône, Frankrig

Hovedret

Gris, kantarel, ribs og beder.

Vin: PSI 2019, Ribers del Duero, 3. Vin til Pingus, Spanien

Ost

Dronning Victoria, timian og kirsebær.

Vin: Frederiksdal "sur Lie " Kirsebærvin, Lolland, Danmark

Dessert

Solbær og chokolade.

Vin: Bannyls 2012 Grand Cru vintage cuvee collection,
Roussillon, Frankrig

Ekstra serveringer

Bobler og snack
Kaffe og sødt

3-retters menu kr. 495,-
Vinmenu kr. 495,-

5-retters menu kr. 685,-
Vinmenu kr. 685,-

5-retters menu + 2 serveringer kr. 830,-
Vinmenu kr. 685,-

Tilkøb

Snacks & bobler kr. 125,-

Caviar, White Sturgeon 30 g. kr. 450,-

Stegt Foie Gras de canard til hovedret kr. 125,-