



Menu for tirsdag, torsdag og lørdag

Forret

Bisque, hummer, grøn olie og knas.
Vin: Ria's Baixas Albariño, Galicien, Spanien.

Mellemret

Kyllingelevermousse, brioche, sylt og urter.
Vin: Ultimate Provence, Côtes de Provence Rose,
Frankrig.

Hovedret

Gråand, kål og selleri.
Vin: Firesteed, Pinot Noir, Oregon, USA.

Ost

Blåost, kirsebær og røget mandler
Vin: Banyuls 2012 Grand Cru Vintage Cuvee,
Roussillon, Frankrig.

Dessert

Pocheret pære, brownie og chokoladeis
Vin: Pæreisvin, Østergaard Lolland, Danmark.

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,-



Menu for onsdag og fredag

Forret

Marineret fasan, Blomkål og hasselnødder.
Vin: Spätburgunder "Kaiserstuhl" Wiengut Landerer,
Baden, Tyskland.

Mellemret

Pocheret Helleflynder og courgetter.
Vin: Origine Blanc "Nature" øko, Cha. Roubine,
Rhône, Frankrig.

Hovedret

Stegt kalv, kantareller, jordskokker og estargon.
Vin: Ch.La Croix Chantecaille, Grand Cru,
St. Emilion, Frankrig.

Ost

Rosa Mundo og syltede rabarber.
Vin: Solaris Østergaard, Lolland, Danmark.

Dessert

Æblemazarin, vanillecreme og sorbet.
Vin: Colheita 2003 Single Harvest, Quinta Agua Alta,
Portugal

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,-