



Menu for tirsdag, torsdag og lørdag

Forret

Hvid fisk - hummerskum - bagt løg.

Vin: 2021 Sauvignon Blanc "Stella"- Marlborough
SoHo - New Zealand.

Mellemret

Kål - kastanje - trøffel.

Vin: 2020 Nascetta Langhe - Tenuta Reverdito
Piemonte - Italien.

Hovedret

Gris - Brølkkes juleøl - rosenkål - grov mos.

Vin: 2018 Gervey-Chambertin - Chanson
Bourgogne - Frankrig.

Ost

Mont d'or - brombær - sprødt.

Vin: Vin de Constance - Klein Constantia - Syd Afrika.

Dessert

Græskartærte - kastanje.

Vin: 2015 Beerenausles - Schmitt Söhne Wines
Rhein Hessen - Tyskland.

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

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

Tilkøb

1 glas bobler kr. 125,-
Caviar, White Sturgeon 30 g. kr. 450,-
Kaffe & sødt kr. 125,-



Menu for onsdag og fredag

Forret

Consommé - svampe - vagtelæg.

Vin: 2021 Benufet - Herencia Altes - Terra Altes
Catalonien.

Mellemret

Græskar - Ingrid ærter - flæskesvær.

Vin: 2021 Feldstärke Grauburnder - Gutswien
Weingut Gysler - Tyskland.

Hovedret

And - peber - persillerod - pommes fondant.

Vin: 2016 Chianti Riserva Badia a Corte DOCG
Torre a Cona - Toscana - Italien.

Ost

Stilton - portvin - valnød.

Vin: 2017 LB Vintage Port - Krohn - Portugal.

Dessert

Mandel - fløde - kirsebær.

Vin: Kirsebærvin - Frederiksdals Gods - Lolland
Danmark.

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

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

Tilkøb

1 glas bobler kr. 125,-
Caviar, White Sturgeon 30 g. kr. 450,-
Kaffe & sødt kr. 125,-