



MENU

Tirsdag, torsdag & lørdag

FORRET

Vildt consommé - Urter - Dyrekød
Morillon Blanc - Jeff Carrel - Syd Frankrig

MELLEMRET

Porre - Svampe - Ost
Ultimate Rosé - Cotes de Provence - Frankrig

HOVEDRET

Perlehøne - Kål - Beder - Sauce med tyttebær
*Chianti 345 Riserva - Øko - Monte Chiaro - Toscana
- Italien*

OST

3 slags ost - Sødt - Sprødt
Auslese Riesling - Mosel - Thanisch - Tyskland

DESSERT

Is - Solbær - Vanille - Marengs
*Banyuls 5 Ans D'ags - Languedoc-Roussillon
- Domaine Baillaury - Frankrig*

3 retter kr. 495,-
Vinmenu kr. 495,-

5 retter kr. 685,-
Vinmenu kr. 685,-

TILKØB

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



MENU

Onsdag & fredag

FORRET

Rødbede - Laks - Bergamotte - Urter
*Riesling - Henry of Pelham - Short Hills Bench
- Canada*

MELLEMRET

Blomkål - Hasselnød - Brunet smør
*Pinot Grigio delle Venezie DOC - Tenute Salvaterra
- Italien*

HOVEDRET

Dådyr - Porre - Kålrabi - Vildtsauce
Gigondas - Rhône - Cha. De Saint Cosmo - Frankrig

OST

3 slags ost - Sødt - Sprødt
*Coteaux Des Layon - Loire - Domaine Des Forges
- Frankrig*

DESSERT

Gateau Marcel - Tonkabønne is - Rabarber sorbet
Vintage port - Wiese/Krohn - Portugal

3 retter kr. 495,-
Vinmenu kr. 495,-

5 retter kr. 685,-
Vinmenu kr. 685,-

TILKØB

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