



MENU

Tirsdag, torsdag & lørdag

FORRET

*Hr. Nielsen – æble mayo- syltet æble – æblechips
2023 Sauvignon Blanc – Cellar Selection – Sileni
– New Zealand*

MELLEMRET

*Kartoffel/selleri suppe – chips – urter
2020 Chardonnay – Clos Windsbuhl – Zind-Humbrecht
– Alsace – Frankrig*

HOVEDRET

*Dagens fangst – kål – tomat – tomat/hvidvins sauce
– hvede
2021 Pinot Noir – Lucas & Lewellen – Santa Barbara
– USA*

OST

*3 slags ost – sødt- sprødt
Gl. Portvin*

DESSERT

*Hvid chokolade – blodappelsin sorbet – honning tuille
2018 Sauternes – Cha. Haut-Mayne – 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

*Hvid fisk – rosenkål – ørredrogn
– pastinak vinaigrette
2022 Grüner Veltliner – Niederösterreich
– Domaine Krems – Østrig*

MELLEMRET

*Portobello – popcorn – hård dansk ost – sylt
2022 Spätburgunder – Kaiserstuhl – Baden
– Wiengut Landerer – Tyskland*

HOVEDRET

*Rosa lammeculotte – rodfrugter – løg
– rosmarin glace
2021 Eneo – Montepeloro – IGT Costa Toscana
– Italien*

OST

*3 slags ost – sødt – sprødt
2022 Gewurztraminer – Clos Windsbuhl
– Zind-Humbrecht – Alsace – Frankrig*

DESSERT

*Karamel – nødder – kærnemælkssorbet
Gl. Tawny*

*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,-*