



MENU

Tirsdag, torsdag & lørdag

FORRET

Skindstegt sandart - julienne af urter - brunet smør
2022 Sauvignon Blanc DOC Selection - Kellerei Kurtatsch
- Alto Adige - Italien

MELLEMRRET

Røget dyrekølle - syltet sennepskorn - vagtelæg, kaviar
2021 Spätburgunder - "Unfiltriert" - Weingut Thanisch - Mosel
- Tyskland

HOVEDRET

Dansk kalveculotte - gulerod - porre - sauce bordelaise
2019 Pernand-Vergelesses "Les Vergeslesses" Premier Cru
- Domaine Chanson - Bourgogne - Frankrig

OST

3 slags ost - sødt - sprødt
Solaris - Østergård - Lolland - Danmark

DESSERT

Danske jordbær med fløde
Malvasia Di Castelnuono - Nevissano - Piemonte - Italien

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

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

TILKØB

1 glas bobler kr. 125,-
Kaffe & sødt kr. 125,-



MENU

Onsdag & fredag

FORRET

Kantareller - fløde - smør - toast
2022 Etna Bianco - Archineri - Pietra dolce - Sicilien - Italien

MELLEMRRET

Brændte danske ærter - brunet smør - peber bacon
2023 Cha.Roubine Rose - Grand Cru Classe - Cotes de Provence
- Frankrig

HOVEDRET

Rødtunge - jomfruhummerhaler - syltet løg
- selleri i variation - skaldyrssauce
2016 Champagne Vintage - Alain Bedel - Champagne - Frankrig

OST

3 slags ost - sødt - sprødt
Dagens Gl. Portvin

DESSERT

Chokolade
Elmesfeuer Rabarber - Andersens Winey - Mols Bjerger
- Danmark

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

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

TILKØB

1 glas bobler kr. 125,-
Kaffe & sødt kr. 125,-



MENU

Thursday, Thursday & Saturday

STARTERS

Fried zander, julienned vegetables, browned butter
*2022 Sauvignon Blanc DOC Selection – Kellerei Kurtatsch
– Alto Adige – Italien*

SECOND COURSE

Smoked venison, pickled mustard seeds,
quail egg, caviar
*2021 Spätburgunder – "Unfiltriert" – Weingut Thanisch
– Mosel – Tyskland*

MAIN COURSE

Culotte of veal, carrot, leek, sauce Bordelaise
*2019 Pernand-Vergelesses "Les Vergelesses" Premier Cru
– Domaine Chanson – Bourgogne – Frankrig*

CHEESE

3 kinds of cheese with assorted accompaniments
Solaris – Østergård – Lolland – Danmark

DESSERT

Strawberries, cream
Malvasia Di Castelnuono – Nevissano – Piemonte – Italien

3 course kr. 495,-
Wine menu kr. 495,-

5 course kr. 685,-
Wine menu kr. 685,-

EXTRAS

1 glass og bobbyly kr. 125,-
Caviar, White Sturgeon 30 g. kr. 450,-
Coffee & sweets kr. 125,-



MENU

Wednesday & Friday

STARTERS

Chantarelles, cream, butter, toast
2022 Etna Bianco – Archineri – Pietra dolce – Sicilien – Italien

SECOND COURSE

Seared peas, browned butter, pepper bacon
*2023 Cha.Roubine Rose – Grand Cru Classe – Cotes de Provence
– Frankrig*

MAIN COURSE

Lemon sole, langustine, onion, variation of celery,
shellfish sauce
2016 Champagne Vintage – Alain Bedel – Champagne – Frankrig

CHEESE

3 kinds of cheese with assorted accompaniments
Dagens Gl. Portvin

DESSERT

Chocolate
*Elmesfeuer Rabarber – Andersens Winey – Mols Bjerge
– Danmark*

3 course kr. 495,-
Wine menu kr. 495,-

5 course kr. 685,-
Wine menu kr. 685,-

EXTRA

1 glass of bubbly kr. 125,-
Caviar, White Sturgeon 30 g. kr. 450,-
Coffee & sweets kr. 125,-



MENU

Dienstag, Donnerstag & Samstag

VORSPEISE

Gebratener Zander, Gemüse in Julienne, gebräunte Butter
*2022 Sauvignon Blanc DOC Selection – Kellerei Kurtatsch
– Alto Adige – Italien*

ZWISCHENGERICHT

Geräuchertes Wild, eingemachte Senfkörner,
Wachtel Ei, Kaviar
*Ul2021 Spätburgunder – "Unfiltriert" – Weingut Thanisch
– Mosel – Tyskland*

HAUBTSPEISE

Kalb Culotte, Karotten, Lauch, Rotwein Sosse
*2019 Pernand-Vergelesse "Les Vergelesse" Premier Cru
– Domaine Chanson – Bourgogne – Frankrig*

KASE

Käse Auswahl, Zubehör, Knuspriges
Solaris – Østergård – Lolland – Danmark

DESSERT

Erdbeeren, Sahne
Malvasia Di Castelnuono – Nevissano – Piemonte – Italien

Drei Gänge Menu kr. 495,-
Wein Menu kr. 495,-

Drei Gänge Menu kr. 685,-
Wein Menu kr. 685,-

ZUKAUF

1 Glas Sekt kr. 125,-
Kaviar, Weisser Stör 30 g. kr. 450,-
Kaffee und Süßes kr. 125,-



MENU

Mittwoch & Freitag

VORSPEISE

Pfifferlinge, Sahne, Butter, gegrilltes Brot
*2022 Etna Bianco – Archineri – Pietra dolce – Sicilien
– Italien*

ZWISCHENGERICHT

Gebrannte Erbsen, gebräunte Butter, Pfeffer Speck
*2023 Cha.Roubine Rose – Grand Cru Classe – Cotes de Provence
– Frankrig*

HAUBTSPEISE

Rotzunge, Languster, Zwiebel, Variation von Sellerie,
Schaltier Sosse
2016 Champagne Vintage – Alain Bedel – Champagne – Frankrig

KASE

Käse Auswahl, Zubehör, Knuspriges
Dagens Gl. Portvin

DESSERT

Schokolade
*Elmesfeuer Rabarber – Andersens Winey – Mols Bjerge
– Danmark*

Drei Gänge Menu kr. 495,-
Wein Menu kr. 495,-

Drei Gänge Menukr. 685,-
Wein Menu kr. 685,-

ZUKAUF

1 Glas Sekt kr. 125,-
Kaviar, Weisser Stör 30 g. kr. 450,-
Kaffee und Süßes kr. 125,-