



MENU

Tirsdag, torsdag & lørdag

FORRET

Rimmet laks - agurk - crust - rygeost - krondild
2022 Pinot Grigio - Kellerei Kurtatsch - Alto Adige - Italien

MELLEMRRET

Brændte danske ærter - brunet smør - bacon
*2023 Cha. Roubine Premium Rose - Cotes de Provence
- Frankrig*

HOVEDRET

Sommerbuk - porre - løg
- syltet grønne jordbær - madeira sauce
2018 Gevrey-Chambertin - 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

Dampet hvide asparges - creme hollandaise - koldtvandsrejer
*2022 Sauvignon DOC Selection - Kellerei Kurtatsch - Alto Adige
- Italien*

MELLEMRRET

Røget dyrekølle - syltet sennepskorn - vagteæg - kaviar
*2022 La Cuisine de Ma Mere - Grosbois - Chinon - Lorie
- Frankrig*

HOVEDRET

Rødtunge - grillet grønne asparges - knoldselleri
- jomfruhummer - hummersauce
2016 Vintage - Alan Bedel - Champagne - Frankrig

OST

3 slags ost - sødt - sprødt
Dagens Gl. Portvin

DESSERT

Rabarber tærte - marengs - hvid chokolade
*Elmesfeuer Rabarber - Andersens Winery - 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,-