



# MENU

Tirsdag, torsdag & lørdag

---

## FORRET

Ørred – Grøn Tomat – Rygeost  
2023 Chablis – Louis Moreau – Chablis – Frankrig

## MELLEMRRET

Svampe – Æggeblomme – Citron Timian  
Amontillado Senorio De Callao – Bodega Leon Domecq  
– Jerez-Xerez – Spanien

Tilkøb af Lyksvad Oscietra Caviar kr. 105,-

## HOVEDRET

Canette Andebryst – Æble – Jordskok  
2019/2020 Châteauneuf du Pape “Cuvée Classique”  
– Domaine Bosquet des Pape – Rhône – Frankrig

## OST

Mørdej – Form ambert blå ost – Chokolade  
Solaris – Østergaard Winery – Lolland – Danmark

## DESSERT

Vanilje – Solbær – Kakao  
Ben A Solbær – Andersen Winery – Mols Bjerge – Danmark

---

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

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

---



# MENU

Onsdag & fredag

---

## FORRET

Oksehale – Pasta – Blomkål  
2021 Cortese Vanedda Bianco IGP Bio Sicilia – Italien

## MELLEMRRET

Rådyr – Drue agurk – Knækbrød  
Cuvage Rosé Brut “Nebbiolo d’Alba – Mondo del Vino  
– Piemonte – Italien

Tilkøb af Lyksvad Oscietra Caviar kr. 105,-

## HOVEDRET

Pighvar – Beder – Rødvin  
2020 Spätburgunder “Unfiltriert” – Lieser Mosel  
– Weingut Thanisch – Tyskland

## OST

Havgus 12 mdr. – Bagt Æble – Hasselnød  
2021 Pinot Auxerrois “Vieilles Vignes” – Poul Blanck  
– Kientzheim Alsace – Frankrig

## DESSERT

Butterdej – Karamel – Blåbær  
Æble Isvin Gryo – Østergaard – Lolland – Danmark

---

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

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

---



# MENU

*Thursday, Thursday & Saturday*

---

## STARTERS

Trout – Green Tomato – Smoked Cheese  
*2023 Chablis – Louis Moreau – Chablis – Frankrig*

## SECOND COURSE

Mushrooms – Egg Yolk – Lemon Thyme  
*Amontillado Senorio De Callao – Bodega Leon Domecq  
– Jerez-Xerez – Spanien*

## MAIN COURSE

Duck Breast – Apple – Jerusalem Artichoke  
*2019/2020 Châteauneuf du Pape “Cuvée Classique”  
– Domaine Bosquet des Pape – Rhône – Frankrig*

## CHEESE

Shortcrust Pastry – Form ambert Blue Cheese – Chocolate  
*Solaris – Østergaard Winery – Lolland – Danmark*

## DESSERT

Vanilla – Blackcurrant – Cocoa  
*Ben A Solbær – Andersen Winery – Mols Bjerger – Danmark*

---

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

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

---



# MENU

*Wednesday & Friday*

---

## STARTERS

Oxtail – Pasta – Cauliflower  
*2021 Cortese Vanedda Bianco IGP Bio Sicilia – Italien*

## SECOND COURSE

Venison – Pickled Cucumber – Crispbread  
*Cuvage Rosé Brut “Nebbiolo d’Alba – Mondo del Vino  
– Piemonte – Italien*

## MAIN COURSE

Turbot – Beets – Red Wine  
*2020 Spätburgunder “Unfiltriert” – Lieser Mosel – Weingut Thanisch –  
Tyskland*

## CHEESE

Havgus 12 Months – Baked Apple – Hazelnut  
*2021 Pinot Auxerrois “Vieilles Vignes” – Poul Blanck  
– Kientzheim Alsace – Frankrig*

## DESSERT

Puff Pastry – Caramel – Blueberry  
*Able Isvin Gryo – Østergaard – Lolland – Danmark*

---

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

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

---