



# MENU

Tirsdag, torsdag & lørdag

---

## FORRET

Torsk - Græskar - Blåmusling  
*Reverdito Nascetta, Langhe Piemonte, Italien 2023*

## MELLEMRET

Kartofler - Malt - Havgus  
*Pierre Amadieu, hvid Gigondas, Rhone Frankrig 2023*

Tilkøb af Lykssvad Oscietra Caviar kr. 105,-

## HOVEDRET

Oksebryst - Rødbede - Oliven  
*Chianti, Torre a Cona, Badia a Corte Riserva, Toscana Italien 2019*

## OST

Oste - syltet- sødt - sprødt  
*Thanisch Niederberg Helsen Riesling Auslese, Tyskland 2022*

## DESSERT

Pærer - Rosmarin - Vanilje  
*Østergaard vineri, Pæreisvin, Lolland, Danmark*

---

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

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

---



# MENU

Onsdag & fredag

---

## FORRET

Pasta - Jonfruhummer - Dild  
*Maison Tardieu-Laurent, Hvid Coté du Rhone, Frankrig 2022*

## MELLEMRET

Gulerødder - Hvedekerner - Kørvel  
*Steininger Grüner Veltliner Grand Cru, Kamptal Østrig 2022*

Tilkøb af Lykssvad Oscietra Caviar kr. 105,-

## HOVEDRET

Krogmodnet gris - Kastanjer - Valnød  
*Valdaya Tempranillo, Ribera del Duero, Spanien 2019*

## OST

Oste - syltet - sødt - sprødt  
*Broløkkens egen Granitstensmjød med solbær, Langeland*

## DESSERT

Kvæde - Fløde - Champagne  
*Andersens Winery, Musserende Rose med bær og æble, Djursland*

---

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

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

---



# MENU

*Thursday, Thursday & Saturday*

---

## STARTERS

Cod - Pumpkin - Blue Mussel  
*Reverdito Nascetta, Langhe Piemonte, Italien 2023*

## SECOND COURSE

Potatoes - Barley - Havgus (a hard danish cheese)  
*Pierre Amadieu, hvid Gigondas, Rohne Frankrig 2023*

## MAIN COURSE

Beef Brisket - Beetroot - Olives  
*Chianti, Torre a Cona, Badia a Corte Riserva, Toscana Italien 2019*

## CHEESE

A selection of cheeses with assorted accompaniments  
*Thanisch Niederberg Helsen Riesling Auslese, Tyskland 2022*

## DESSERT

Pears - Rosemary - Vanilla  
*Østergaard vineri, Pæreisvin, Lolland, Danmark*

---

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

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

---



# MENU

*Wednesday & Friday*

---

## STARTERS

Pasta - Spiny Lobster - Dill  
*Maison Tardieu-Laurent, Hvid Coté du Rohne, Frankrig 2022*

## SECOND COURSE

Carrots - Wheat Kernels - Chervil  
*Steininger Grüner Veltliner Grand Cru, Kamptal Østrig 2022*

## MAIN COURSE

Matured Pork - Chestnuts - Walnuts  
*Valdaya Tempranillo, Ribera del Duero, Spanien 2019*

## CHEESE

A selection of cheeses with assorted accompaniments  
*Broløkkes egen Granitstensmjød med solbær, Langeland*

## DESSERT

Quince - Cream - Champagne  
*Andersens Winery, Musserende Rose med bær og æble, Djursland*

---

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

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

---



# MENU

*Dienstag, Donnerstag & Samstag*

---

## VORSPEISE

Kabeljau - Kürbis - Blaue Muscheln  
*Reverdito Nascetta, Langhe Piemonte, Italien 2023*

## ZWISCHENGERICHT

Kartoffeln - Malz - Havgus (ein harter Dänischer Käse)  
*Pierre Amadieu, weiße Gigondas, Rhone Frankreich 2023*

## HAUPTSPEISE

Rinderbrust - Rote Bete - Oliven  
*Chianti, Torre a Cona, Badia a Corte Riserva, Toscana Italien 2019*

## KÄSE

Käse - eingelegt - Süß - knusprig  
*Thanisch Niederberg Helsen Riesling Auslese, Deutschland 2022*

## DESSERT

Birnen - Rosmarin - Vanille  
*Østergaard Weingut, Birnen-Eiswein, Lolland, Dänemark*

---

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

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

---



# MENU

*Mittwoch & Freitag*

---

## VORSPEISE

Pasta - Languste - Dill  
*Maison Tardieu-Laurent, weiße Coté du Rhone, Frankreich 2022*

## ZWISCHENGERICHT

Karotten - Weizenkerne - Kerbel  
*Steininger Grüner Veltliner Grand Cru, Kamptal Österreich 2022*

## HAUPTSPEISE

Gereiftes Schweinefleisch - Kastanien - Walnüsse  
*Valdaya Tempranillo, Ribera del Duero, Spanien 2019*

## KÄSE

Käse - eingelegt - Süß - knusprig  
*Broløkkes eigener Granitstein Mjød mit Johannisbeeren, Langeland*

## DESSERT

Quitten - Sahne - Champagner  
*Andersens Winery, Funkelnde Rose mit Beeren und Apfel, Djursland*

---

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

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

---