



# MENU

*Tirsdag, torsdag & lørdag*

---

## FORRET

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

## MELLEMRRET

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*

## MELLEMRRET

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  
*Broløkkes 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, hvid Gigondas, Rohne Frankrig 2023*

## HAUBTSPEISE

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

## KASE

Käse Auswahl - Zubehör  
*Thanisch Niederberg Helsen Riesling Auslese, Tyskland 2022*

## DESSERT

Birnen - Rosmarin - Vanille  
*Østergaard vineri, Pæreisvin, Lolland, Danmark*

---

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

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

---



# MENU

*Mittwoch & Freitag*

---

## VORSPEISE

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

## ZWISCHENGERICHT

Karotten - Weizen Kerne - Kerbel  
*Steininger Grüner Veltliner Grand Cru, Kamptal Østrig 2022*

## HAUBTSPEISE

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

## KASE

Käse Auswahl - Zubehör  
*Broløkkes egen Granitstensmjød med solbær, Langeland*

## DESSERT

Quitten - Sahne - Champagner  
*Andersens Winery, Musserende Rose med bær og æble, Djursland*

---

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

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

---