

1758 MENU

Tirsdag, torsdag, lørdag

FORRET

MUSLINGER – SPAGHETTI – CITRUS

Vin: 2022 Steininger Riesling, Kamptal Østerig

MELLEMRÉT

LØG – BRISLER – SURDEJ

Vin: 2020 Spätburgunder "Unfiltriert" – Lieser

Mosel – Weingut Thanisch – Tyskland

HOVEDRET

OKSE – RØDBEDE – PORTVIN

Vin: 2020 Domaine Chante Bise, Cote du Rhone ØKO

OST

HAVGUS – SVESKER – PEBERBACON

Vin: Demi-sec Champagne Alain Bedel, Frankrig

DESSERT

ÆBLE – BRUN FARIN – VANILJE

Vin: Æble Isvin Gryo – Østergaard Lolland, Danmark

3-retter kr. 495,-

Vinmenu kr. 495,-

5-retter kr. 685,-

Vinmenu kr. 685,-

1758 MENU

Onsdag & fredag

FORRET

LYSSEJ – KÅL – HOLLANDAISE

Vin: 2019 Condreiu Christopher Pigon, Rhone

MELLEMRÉT

JODSKOKKE – LØJROM – BOGHVEDE

Vin: N/V Crement de Yura Chardonnay, Domaine Les 50y

HOVEDRET

GRIS – PASTINAK – FERMENTERET HVIDLØG

Vin: 2020 Côtes du Rhône "Suze la Rousse", ØKO

OST

HØGELUNDGARD BLÅSKIMMEL – TØRRET BÆR – CHOKOLADE

Vin: 2022 Andersen Winery Ben A Solbær

DESSERT

CHOKO STOUT – RUGBRØD – FLØDE

Vin: Broløkkes egen Mjød

3-retter kr. 495,-

Vinmenu kr. 495,-

5-retter kr. 685,-

Vinmenu kr. 685,-
