

1758 MENU

Tirsdag, torsdag, lørdag

FORRET

ASPARGES KARTOFLER – BRUNET SMØR – KAMMUSLINGER

Vin: 2023 Bourgogne Chardonnay
"Les Genévières" Frédéric Esmonin

MELLEMRET

JORDSKOKKER – HASSELNØDDER – BRØNDKARSE

Vin: 2022 Thanisch, Riesling «1648», Mosel Tyskland

HOVEDRET

LAM FRA TÅSINGE – PORRE – HVIDLØG

2017 Zitta Wines Union Street Shiraz, Australien

OST

UDVALG AF OSTE MED KOMPOT OG RUGBRØD

Vin: Broløkkes egen Mjød

DESSERT

CITRON – FLØDE – TIMIAN

Vin: Domaine Des Forges Coteaux du Layon 1.Cru Chaume

3-retter kr. 495,-

Vinmenu kr. 495,-

5-retter kr. 685,-

Vinmenu kr. 685,-

1758 MENU

Onsdag & fredag

FORRET

TORSK FRA LANGELAND – RYGEOST – AGURK

Vin: 2021 Albariño, Rias Baixas Aquitania, Spanien

MELLEMRET

RØDBEDE – FRISKOST – DILD

Vin: 2022 Thanisch, Secco Rosé, Mosel Tyskland

HOVEDRET

UNGHANE BRYST – SPRINGLØG – RAMSLØG

Vin: 2023 Steininger Grüner Veltliner Grand Grü

OST

UDVALG AF OSTE MED KOMPOT OG RUGBRØD

Vin: Aqua Alta Ruby Port

DESSERT

GULEROD – HVID CHOKOLADE – HAVTORN

Øl: Champagnebeer, Prinsessen på ærten,

Eventyrbryg Odense

3-retter kr. 495,-

Vinmenu kr. 495,-

5-retter kr. 685,-

Vinmenu kr. 685,-
