

1758 MENU

Tirsdag, torsdag, lørdag

FORRET

ASPARGES – REJER – CITRON

Vin: 2023 Menetou-Salon Morogues Blanc Domaine Pellé

MELLEMRET

TOMATER – BURRATA – OLIVENOLIE

Vin: N.V. Louis Perdrier Brut Excellence

HOVEDRET

VILDT – GLASKÅL – PERSILLE

Vin: 2020 Brouilly Bret Brothers Beaujolais

OST

OST – KOMPOT – RISTET BRØD

Vin: Broløkkes Solbærmjød

DESSERT

RABARBER – OREO – SORBET

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

JOMFRUHUMMER – CITRUS – URTER

Vin: 2022 Chablis per Aspéra Domaine Charly Nicolle

MELLEMRET

KARTOFFEL – LØVSTIKKE – HAVGUS

Vin: 2021 Les Petites Roches Chinon Blanc Charles Jøguet

HOVEDRET

KALV – ASPARGES – PEBERROD

Vin: 2022 Spätburgunder, "unfiltriert", Thanisch Mosel

OST

OST – KOMPOT – RISTET BRØD

Vin: 2023 Æble Isvin, Østergaard Vineri, Lolland

DESSERT

STIKKELSBÆR – HVID CHOKOLADE – TUILES

Vin: Champagnebeer fra Eventyr bryggeriet i Odense

3-retter kr. 495,-

Vinmenu kr. 495,-

5-retter kr. 685,-

Vinmenu kr. 685,-
