

1758 MENU

Mandag, onsdag, fredag & søndag

FORRET

JOMFRUHUMMERBISQUE

HAVTASKE – CITRUS – OLIVENOLIE

Vin: 2022 Chablis per Aspéra, Domaine Charly Nicolle, Bourgogne

MELLEMRET

BROLØKKES NYE KARTOFLER

HAVGUS – RADISER – LØVSTIKKE

Vin: 2021 Les Petites Roches, Chinon Blanc, Charles Jøguet, Loire

HOVEDRET

KALVEFILET

MORKEL – SELLERI – NYE GULERØDDER

Vin: 2022 Thanisch Späburgunder "Unfiltriert", Mosel

OST

UDVALG AF OSTE MED KOMPOT OG RISTET RUGBRØD

Vin: Broløkkes egen Mjød

DESSERT

STIKKELSBÆR

HVID CHOKOLADE – STIKKELSBÆRSORBET – TUILES

Øl: ChampagneBeer, Prinsessen på ærten, H.C. Andersen Brewery

3-retter kr. 495,-

Vinmenu kr. 495,-

5-retter kr. 685,-

Vinmenu kr. 685,-

1758 MENU

Tirsdag, torsdag & lørdag

FORRET

RIMMET ØRRED

PORRE – MUSLINGEFLØDE – URTER

Vin: 2023 Steininger Riesling, Kamptal

MELLEMRET

TOMATER I VARIATION

BURRATA – OLIVENOLIE – BASILIKUM

Vin: N/V Louis Perdrier Brut, Patriarche Père et Fils, Bourgogne

HOVEDRET

VILDTFILET

BRAISERET VILDT – ÆRTER – VILDTSAUCE

Vin: 2021 Moulin-à-Vent, Richard Rottiers, Beaujolais

OST

UDVALG AF OSTE MED KOMPOT OG RISTET RUGBRØD

Vin: CRYO Æble-åbvin, Østergaard Vinmageri, Lolland

DESSERT

JORDBÆR

CHOKOLADE – SKOVMÆRKE – HYLDEBLOMST

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

3-retter kr. 495,-

Vinmenu kr. 495,-

5-retter kr. 685,-

Vinmenu kr. 685,-
