

1758 MENU

Tirsdag, torsdag, lørdag

FORRET

Rimmet ørred

Porre – Muslingefløde – Urter

2023 Steininger Riesling, Kamptal

MELLEMRET

Kantareltoast

Ristet surdejsbrød – Svampesauce – Bøgehatte

(Sherry) Leon Domecq Amontillado Seniorio De Callao

HOVEDRET

Vildtfilet

Nye gulerødder – Braiseret vildt – Vildtsauce

2021 Moulin-à-Vent, Richard Rottiers, Beaujolais

OST

Ost – Ristet rugbrød – Kompot

CRYO Æble-isvin, Østergaard Vinmageri, Lolland

DESSERT

Brombær

Chokolade – Skovmærke – Creme fraiche mousse

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

3-retter kr. 495,-

Vinmenu kr. 495,-

5-retter kr. 685,-

Vinmenu kr. 685,-

1758 MENU

Mandag, onsdag, fredag, søndag

FORRET

Jomfruummerbisque

Havtaske – Citrus – Olivenolie

2022 Chablis per Aspéra, Domaine Charly Nicolle,

Bourgogne

MELLEMRET

Variation af tomater

Friske danske tomater – Tomatbouillon – Burrata

N/V Louis Perdrier Brut, Patriarche Père et Fils,

Bourgogne

HOVEDRET

Kalvefilet

Morkel – Kantarel – Majs

2022 La Ferme des Fontaines Rouge,

Saint Nicolas de Bourgueil, Amirault, Loire

OST

Oste – Ristet rugbrød – Kompot

Broløkkens egen Mjød med solbær

DESSERT

Stikkelsbær

Hvid chokolade – Grøn rabarbersorbet – Tuiles

Øl: ChampagneBeer, Prinsessen på ærten,

H.C. Andersen Brewery

3-retter kr. 495,-

Vinmenu kr. 495,-

5-retter kr. 685,-

Vinmenu kr. 685,-
