

1758 MENU

Tirsdag, torsdag, lørdag

FORRET

Cremet fiskesuppe

glaskål – grillet porre – zucchini

2022 Østergaard Vinmageri Muscaris, Lolland

MELLEMRET

Bagte beder – gedeost – brunet smør – hasselnød

2024 Steininger Cabernet Sauvignon Rosé,

Kamptal Østrig

HOVEDRET

Farseret vagtel – græskar – estragon siffon – hvedeøl

2018 Les Petites Roches Chinon Rouge,

Cab. Franc, Loire

OST

Ost – kiks – kompot

CRYO Æble-isvin, Østergaard Vinmageri, Lolland

DESSERT

Financier – Cremeux – blommer – hindbær sorbet

2005 Weingut Kupper Weisseburgunder

Trockenbeernausleese, Rheinhessen, Tyskland

3-retter kr. 495,-

Vinmenu kr. 495,-

5-retter kr. 685,-

Vinmenu kr. 685,-

1758 MENU

Onsdag, fredag

FORRET

Kyllinge terrin – pære – røgeost – syltede svampe –

bittersalat

2023 Menetou-Salon Morogues Blanc Domaine Pellé

MELLEMRET

Sprøde jordskokker – østershat – mild hvidløgscreme

(Sherry) Leon Domecq Amontillado

Senorio De Callao

HOVEDRET

Dagens fangst med miso – kål i variation

fennikel pure – muslinge blanquette

2020 Morgon "Nature", Vignobles Bouillat, Beaujolais

OST

Oste – kiks – kompot

CRYO Æble-isvin, Østergaard Vinmageri, Lolland

DESSERT

Blåbær sorbet – mousse af dansk gede yoghurt

blåbær couli – estragon knas

Broløkkes egen Mjød med solbær

3-retter kr. 495,-

Vinmenu kr. 495,-

5-retter kr. 685,-

Vinmenu kr. 685,-
