

1758 MENU

Tirsdag, torsdag, lørdag

FORRET

Laks

Romanesco - Gulerod/peberrodsskum - Valnød - Purløg

2021, Albarino, Aquitania, Riach Baxias, Spanien

MELLEMRÉT

Rimmet kammusling

Kærnemælks sauce - Citroncaviar - Spinat

2021, Chardonnay, Solena vineyards, Oregon, USA

HOVEDRÉT

Andebryst

Croquetter med andeconfit - Pastinak pure

Broccolini - Tyttebær - Kørvel

2020, Langhe Nebbiolo, Conterno Fantino, Piemonte, Italien

OST

Ost - Kiks - Kompot

2023, Broløkkens egen Mjød med solbær

DESSERT

Creme fraiche panna cotta

Pære - Sesam/mandelkrokant - Kirsebørsorbet

2023, CRYO Pæreisvin, Østergaard, Lolland, Danmark

3-retter kr. 495,-

Vinmenu kr. 495,-

5-retter kr. 685,-

Vinmenu kr. 685,-

1758 MENU

Onsdag, fredag

FORRET

Braiseret kanin

Vol-au-vent - Æggeblomme - Bladselleri - Svampesauce

2013, Riesling Chahalem, Vineyard, Washington, USA

MELLEMRÉT

Carpaccio af Sika hjort

Frisée - Tomat confit - Crouton

2022, Gamay, Domaine Les Capréoles, Beaujolais, Frankrig

HOVEDRÉT

Nakkefilet af vildsvin

Løgkompot - Syltede sølvbede - Trøffel

Vildtsauce med brombær

2021, Cabernet Sauvignon, Hess Allomi, Napa Valley, USA

OST

Ost - Kiks - Kompot

2023, Broløkkens egen Mjød med solbær

DESSERT

Valrhona chokolade

Sprød butterdej - Nougat - Kirsebær

2014, Kirsebærvin, Østergaard, Lolland, Danmark

3-retter kr. 495,-

Vinmenu kr. 495,-

5-retter kr. 685,-

Vinmenu kr. 685,-
