

1758 MENÜ

Dienstag, Donnerstag, Samstag

VORSPEISE

Lachs

Romanesco – Karotten/Meerrettichschaum –

Walnuss – Schnittlauch

2021, Albarino, Aquitania, Riix Baxias, Spanien

ZWISCHENGANG

Gesäuerte Kammushel

Buttermilch Sauce – Zitronenkaviar – Spinat

2021, Chardonnay, Solena vineyards, Oregon, USA

HAUPTSPEISE

Entenbrust

Croquettes mit Entenconfit – Pastinakenpüree –

Broccolini – Preiselbeeren – Kerbel

2020, Langhe Nebbiolo, Conterno Fantino, Piemonte Italien

KÄSE

Käse – Keks – Kompot

2023, Broløkkes eigener Met mit Schwarzer Johannisbeere

DESSERT

Creme fraiche Panna Cotta

Birne – Sesam/Mandelkrokant – Kirschsorbet

2023, CRYO Birne Eiswein Østergaard, Lolland, Dänemark

3-Gänge kr. 395,-
Weinmenü kr. 395,-

5-Gänge kr. 585,-
Weinmenü kr. 585,-

1758 MENÜ

Mittwoch, Freitag

VORSPEISE

Geschmortes Kaninchen

Vol-au-vent – Eigelb – Stangenselleri – Pilzsauce

2013, Riesling Chahalem, Vineyard, Washington, USA

ZWISCHENGANG

Sika-Hirsch Carpaccio

Frisée – Tomatenconfit – Crouton – Leuchtturmkäse

2022, Gamay, Domaine Les Capréoles, Beaujolais, Frankreich

HAUPTSPEISE

Schweinenacken vom Wildschwein

Zwiebelkompott – eingelegte Mangoldblätter –

Trüffel – Wildsauce mit Brombeeren

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

KÄSE

Käse – Keks – Kompot

2023, Broløkkes eigener Met mit Schwarzer Johannisbeere

DESSERT

Valrhona Schokolade

Knuspriges Blätterteiggebäck – Nougat – Kirsche

2014, Kirschwein, Frederiksdals, Lolland, Dänemark

3-Gänge kr. 395,-
Weinmenü kr. 395,-

5-Gänge kr. 585,-
Weinmenü kr. 585,-
