

1758 MENU

Tirsdag, Torsdag, Lørdag

FORRET

Rimmet laks

Porrer – Muslingefløde – Salater

Vin: 2024 Sauvignon Blanc

Fountain of youth, Syd Afrika

MELLEMRÉT

Svamperavioli

Agurk – Svampebouillon – Blomkål

Vin: 2023 Pinot Noir, le genevries

Frederic Esmonin, Bourgogne

HOVEDRET

Fasanballotine

Jordskokker – Grøn kål – Estragonblanquette

Vin: 2020 André Mathieu

Châteauneuf-du-Pape, Rhône

OST

Ost – Kiks – Kompot

2023, Broløkkens egen Mjød med solbær

DESSERT

Hasselbach æble

Kefir is – Krystalliseret chokolade – Nougat

Vin: 2016 Sauternes

Château Lamourette, Bordeaux

3-retter kr. 395,-

Vinmenu kr. 395,-

5-retter kr. 585,-

Vinmenu kr. 585,-

1758 MENU

Onsdag, Fredag

FORRET

Strandkrabbebisque

Kammusling – Agurk i dildolie – Blomkål

Vin: 2024 SAAR Riesling Trocken

Von Hövel, Mosel

MELLEMRÉT

Bagte løg

Sprød ost – Løgbouillon – Sylt

Vin: (Sherry) Leon Domecq's

Amontillado, Spanien

HOVEDRET

Duroc grisebryst

Variation af selleri – Kål – Sauce af herregårdens øl

Vin: 2022 Rosso di Montalcino DOC

Tenuta de Fossacollo, Toscana

OST

Ost – Kiks – Kompot

2023, Broløkkens egen Mjød med solbær

DESSERT

Hvid chokolade og blodappelsin

Mousse af hvid chokolade – Blodappelsinsorbet

Hvid chokolade crumble

Vin: 2010 Riesling Spätlese

Scharzhofberg, Von Hövel Mosel

3-retter kr. 395,-

Vinmenu kr. 395,-

5-retter kr. 585,-

Vinmenu kr. 585,-
