

# 1758 MENU

tirsdag, torsdag, lørdag

## FORRET

Rimmet laks

Porrer – Muslingefløde – Salater

*Vin: 2024 Sauvignon Blanc*

*Fountain of youth, Syd Afrika*

## MELLEMRET

Svamperavioli

Agurk – Svampebouillon – Blomkål

*Vin: 2023 Pinot Noir, le genevries*

*Frederic Esmonin, Bourgogne*

## HOVEDRET

Fasanballotine

Jordskokker – Grønkål – Estragonblanquette

*Vin: 2020 André Mathieu*

*Châteauneuf-du-Pape, Rhône*

## OST

Ost – Kiks – Kompot

*2023, Broløkkes 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*

## MELLEMRET

Bagte løg

Sprød ost – Løgbouillon – Sylt

*Vin: (Sherry) Leon Domecq*

*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, Broløkkes 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,-

---