

# 1758 MENU

## FORRET

Rimmet laks

Porrer – Muslingefløde – Salater

*Vin: 2024 Sauvignon Blanc*

*Fountain of youth, Syd Afrika*

## MELLEMRÉT

Strandkrabbebisque

Kammusling – Agurk i dildolie – Blomkål

*Vin: 2024 SAAR Riesling Trocken*

*Von Hövel, Mosel*

## 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

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,-

---