

1758 MENU

tirsdag, torsdag, lørdag

FORRET

Jordskokkesuppe

Stegte jordskokker – Hasselnød – Porreolie

Vin: 2024 Sauvignon Blanc

Fountain of youth, Syd Afrika

MELLEMMRET

Stegte kammuslinger

Muslingefløde – Æbler – Bladselleri

Vin: 2024 Steiningen Riesling

Kamptal Østrig

HOVEDRET

Ballotine af kylling

Ramsløgsblanquette – Sprødt skind – Bladbæde

Vin: 2023 Pinot Noir, le genevries

Frederic Esmonin, Bourgogne

OST

Ost – Kiks – Kompot

2023, Broløkkens egen Mjød med solbær

DESSERT

Havtorn og passionsfrugt

Flødeparfait – Ymørsorbet – Crumble

Vin: 2023 CRYO Æbleisvin

Østergaard Vineri, Lolland

3-retter kr. 495,-

Vinmenu kr. 495,-

5-retter kr. 685,-

Vinmenu kr. 685,-

1758 MENU

onsdag, fredag

FORRET

Herregårdens sprøde æg

Brændte skorzonerrødder – Yuzu – Skorzonerrødschips

Vin: 2022 Grauburgunder

Weingut Rings, Pfalz

MELLEMMRET

Rimmet sandart

Persille – Kærnemælk – Små salater

Vin: ASAMA Nature Sake

Japan

HOVEDRET

Okseshortrib

Pommes Rösti – Rødvinsauce – Rødbede

Vin: 2020 Brunello di Montalcino OKO,

Cordella Maddalena, Italien

OST

Ost – Kiks – Kompot

2023, Broløkkens egen Mjød med solbær

DESSERT

Blommer og rom

Flamberet blomme kompot – Mandel sablé

Saltet mælkeis

Vin: 2012 Monte Chiaro

Vinsanto del Chianti, Italien

3-retter kr. 495,-

Vinmenu kr. 495,-

5-retter kr. 685,-

Vinmenu kr. 685,-
