

1758 MENU

tirsdag, torsdag, lørdag

FORRET

Kold ærtesuppe

Friske ærter – grøn olie – let røget fløde – urter

Vin: 2024 Sauvignon Blanc

Fountain of youth, Syd Afrika

MELLEMRET

Rimmet sandart

Små salater – kærnemælk – persille

Vin: ASAMA Nature Sake

Japan

HOVEDRET

Kalvefilet

Små gulerødder – grønne asparges – morkler

sauce – urter

Vin: 2020 Langhe Nebbiolo, Conterno Fantino

Piemonte, Italien

OST

Ost – kiks – kompot

2023, Broløkkes egen Mjød med solbær

DESSERT

Danske jordbær

Hyldeblomst sorbet – pistacie tuiles

Vin: Alain Badel Champagne Demi-Sec

3-retter kr. 495,-
Vinmenu kr. 495,-

5-retter kr. 685,-
Vinmenu kr. 685,-

Ved spørgsmål om allergener, kontakt personalet

1758 MENU

onsdag, fredag

FORRET

Hvide asparges

Sauce hollandaise – urter

Vin: 2022 Pinot Blanc, Türckheim

Zind-Humbrecht, Alcase

MELLEMRET

Stegte Kammuslinger

Muslingebløde – æbler – bladselleri

Vin: 2024 Steininger Riesling

Kamptal, Østrig

HOVEDRET

Ballotine af kylling

Sprødt skind – Bladbæde

Vin: 2023 Pinot Noir, Le Genevries

Frederic Esmonin, Bourgogne

OST

Ost – kiks – kompot

2023, Broløkkes egen Mjød med solbær

DESSERT

Rabarber

Kærnemælksmousse – sprød mørdej – estragon

Vin: 2021 Spätlese Riesling "Hütte Monopole"

Von Hövel, Mosel

3-retter kr. 495,-
Vinmenu kr. 495,-

5-retter kr. 685,-
Vinmenu kr. 685,-

Ved spørgsmål om allergener, kontakt personalet