

# 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: 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: 2022 Hex Von Dasenstein, Spätburgunder  
"Alte Rebe"*

## 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