



AFTENMENU

3-RETTERS SÆSONMENU KR. 445,-

Skagen-mosaik med hummer-emulsion, ravioli, tang og goma
Skagen-fisk med selleri, æble, hasselnødder, hengemte bær
og brunet smørsauce

Hyldeblomst med ganache af hvid chokolade og lime,
hyldebærskind og sponge cake
(TILKØB VINMENU KR. 285,-)

5-RETTERS SÆSONMENU KR. 675,-

Skagen-mosaik med hummer-emulsion, ravioli, tang og goma
Kantareller med græskar og lakrids
Skagen-fisk med selleri, æble, hasselnødder, hengemte bær
og brunet smørsauce

Glaseret kalvespidsbryst med grillede porrer, broccolini,
persillepuré, hybenrose og wasabi-sauce
Hyldeblomst med ganache af hvid chokolade og lime,
hyldebærskind og sponge cake
(TILKØB VINMENU KR. 425,-)

HELAFTENSMENU KR. 1425,-

Snacks og mousserende vin
Skagen-mosaik med hummer-emulsion, ravioli, tang og goma
Kantareller med græskar og lakrids
Skagen-fisk med selleri, æble, hasselnødder, hengemte bær
og brunet smørsauce
Glaseret kalvespidsbryst med grillede porrer, broccolini,
persillepuré, hybenrose og wasabi-sauce
Hyldeblomst med ganache af hvid chokolade og lime,
hyldebærskind og sponge cake
5 glas vinmenu
Kaffe/the og petit four



VINMENU

VINMENU 3 GLAS KR. 285,-

2021 Le Puits de Rosine, IGP Collines Rhodaniennes,
Domanine Vendome, Rhone

2023 Chardonnay, Michael Auer, Carnuntum, Østrig

2021 Moscato d'Asti docg, La Mandorla, Castino, Piemonte

VINMENU 5 GLAS KR. 475,-

2021 Le Puits de Rosine, IGP Collines Rhodaniennes,
Vendome, Rhone

2021 Beaujolais Villages, La Croix Polage, Mont Joly, Beaujolais

2023 Chardonnay, Michael Auer, Carnuntum

2022 Casa Agrícola Tinto, Pepe Mendoza, Spanien

2021 Moscato d'Asti docg, La Mandorla, Castino, Piemonte