



AFTENMENU

3-RETTERS SÆSONMENU KR. 445,-

Tempereret torsk med jordskokker, hasselnødder, æble og rensdyrlav
Servertes med bao buns

Ballotine af Skagen-fisk med jomfruhummer, fennikel,
sprødt brød, kål og hummersauce

Mousse med kirsebærsorbet, mandelsne, chokoladegrene og pistacieskum
(TILKØB VINMENU KR. 285,-)

5-RETTERS SÆSONMENU KR. 675,-

Tempereret torsk med jordskokker, hasselnødder, æble og rensdyrlav
Servertes med bao buns

Ballotine af Skagen-fisk med jomfruhummer, fennikel,
sprødt brød, kål og hummersauce

Gemte tomater, yuzu og sommerblomster

Grillet andebryst med hengemte kirsebær, glaseret rødbeder,
miso, gran og sauce gastrique

Mousse med kirsebærsorbet, mandelsne, chokoladegrene og pistacieskum
(TILKØB VINMENU KR. 475,-)

HELAFTENSMENU KR. 1425,-

Snacks og mousserende vin

Tempereret torsk med jordskokker, hasselnødder, æble og rensdyrlav
Servertes med bao buns

Ballotine af Skagen-fisk med jomfruhummer, fennikel, sprødt brød,
kål og hummersauce

Gemte tomater, yuzu og sommerblomster

Grillet andebryst med hengemte kirsebær, glaseret rødbeder,
miso, gran og sauce gastrique

Mousse med kirsebærsorbet, mandelsne, chokoladegrene og pistacieskum
5 glas vinmenu

Kaffe/the og petit four



VINMENU

VINMENU 3 GLAS KR. 285,-

2022 Bourgogne Aligoté, Bernard Rion

2021 Chardonnay Block Blend, Silverado, Napa Valley

Rasteau Rouge Signature Hors d'Age, Rhone

VINMENU 5 GLAS KR. 475,-

2022 Bourgogne Aligoté, Bernard Rion

2021 Chardonnay Block Blend, Silverado, Napa Valley

2020 Fleurie, Les Deux Granites, Jean-Etienne Chermette

2019 Château des Eyssards, Cuvée Prestige, Bordeaux

Rasteau Rouge Signature Hors d'Age, Rhone