



SÆSONMENU

3-RETTER KR. 445,-

Lav tempereret torsk med blomkålsskind, hasselnødder, æble, urter
og bao buns

Skagen fisk stegt på brød med kantareller, majs og nye løg
"Rødgrød", rabarber, jordbær, vanilje mousse, is, og
finanziere kage

5-RETTER KR. 675,-

Lav tempereret torsk med blomkålsskind, hasselnødder, æble, urter
og bao buns

Frikassé, asparges blanquette og syltet gran
Skagen fisk stegt på brød med kantareller, majs og nye løg
Gastro kalv med squash, aubergine, gulerod og ramsløg
"Rødgrød", rabarber, jordbær, vanilje mousse, is og
finanziere kage

HELAFTENSMENU KR. 1425,-

Snacks og mousserende vin

Lav tempereret torsk med blomkålsskind, hasselnødder, æble, urter
og bao buns

Frikassé, ssparges blanquette, og syltet granskud
Skagen fisk stegt på brød med kantareller, majs og nye løg
Gastro kalv med squash, aubergine, gulerod og ramsløg
"Rødgrød", rabarber, jordbær, vanilje mousse, is og finanziere kage
Vinmenu - 5 glas
Kaffe/the og petit four



VINMENU

3-RETTER KR. 285,-

2024 Riesling "R3" ~ Corvers Kauter, Rheingau

2024 Tavel "Rosé" ~ Chateau Trinquevedel, Rhoné

2020 Ch. Jean Fonthenille "Reserve du Chateau" ~ Loupiac, Bordeaux

5-RETTER KR. 475,-

2024 Riesling "R3" ~ Corvers Kauter, Rheingau

2023 Sauvignon Blanc "Straden" ~ Neumeister, Vulkanland Steiermark

2024 Tavel "Rosé" ~ Chateau Trinquevedel, Rhoné

2023 Coteaux Bouguignons "Les Fourneaux" ~ Laurent Mouton, Bourgogne

2020 Ch. Jean Fonthenille "Reserve du Chateau" ~ Loupiac, Bordeaux

SAFTMENU

***3-RETTER KR. 225,-**

5-RETTER KR. 375,-

*Fersken ~ Hvid te ~ Citronverbena

Æble ~ Kamille ~ Citrontimian

*Stikkelsbær ~ Hyldeblomst ~ Grøn te ~ Citronverbena

Kirsebær ~ Blommer ~ Druer

*Hindbær ~ Rabarber ~ Vanille ~ Skovmærke