



SÆSONMENU

3-RETTER KR. 395,-

Stegte kammuslinger med græskar, pistacie og lakridsrod
Pocheret Skagen fisk med variation af svampe, bær og brøndkarse
Pocheret blomme med karamel, gulerodskage og blommesorbet

5-RETTER KR. 545,-

Stegte kammuslinger med græskar, pistacie og lakridsrod
Blomkål, trøffel og tapioka
Pocheret Skagen fisk med variation af svampe, bær og brøndkarse
Okse entrecote, figner, friteret jordskok, chips og persillepuré
Pocheret blomme med karamel, gulerodskage og blommesorbet

HELAFTENSMENU KR. 1295,-

Snacks og mousserende vin
Stegte kammuslinger med græskar, pistacie og lakridsrod
Blomkål, trøffel og tapioka
Pocheret Skagen fisk med variation af svampe, bær og brøndkarse
Okse entrecote, figner, friteret jordskok, chips og persillepuré
Pocheret blomme med karamel, gulerodskage og blommesorbet
Vinmenu - 5 glas
Kaffe/the og petit four



VINMENU

3-RETTER KR. 285,-

- 23 Burgunder Cuvee "Alte Schule" ~ Brundlemayer, Kremstal, Østrig
23 Grauburgunder "Vom Kaiserstuhl" ~ Johner, Baden-Baden, Tyskland
White Port "Special White Reserve" ~ Estanho, Douro, Portugal

5-RETTER KR. 475,-

- 23 Burgunder Cuvee "Alte Schule" ~ Brundlemayer, Kremstal, Østrig
Amontilado ~ Colosia, Jerez (Sherry)
23 Grauburgunder "Vom Kaiserstuhl" ~ Johner, Baden-Baden, Tyskland
22 Barbera d'Alba ~ Giacomo Barbero, Piemonte, Italien
White Port "Special White Reserve" ~ Estanho, Douro, Portugal

SAFTMENU

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

5-RETTER KR. 375,-

- *Æble ~ Kamille ~ Citrontimian
Hyldeblomst ~ Mynte ~ Citroner
*Stikkelsbær ~ Hyldeblomst ~ Grøn te ~ Citronverbena
Kirsebær ~ Blommer ~ Røget eg druer
*Hindbær ~ Rabarber ~ Vanille ~ Skovmærke