



SCHACKENBORG

# AFTENMENU

Aftenservering (tirsdag - lørdag) – Kl. 18.00 - 21.00

## 3-RETTERS

### Letrøget lyssej

Jordskokker - hasselnød  
*Macon-Villages Domaine Drouhin, Bourgogne*



### Økologisk Oksemørbrad fra Blaavand

Kartoffel - kålrabi - pastinak - sauce Bordelaise  
*Pétalos Bierzo, Spanien*



### Hvidvinspocheret pære

Chokolade - Nougat  
*Chateau Lafon Sauternes, Bordeaux*

## 5-RETTERS

### Jomfruhummer consommé

Flamberet jomfruhummer - urter  
*Riesling Schloss Lieser, Mosel*



### Pocheret æg

Gremolata - Lardo  
*Chateau De Tracy Pouilly Fumé, Loire*



### Kuller en papilote

Palmekål - blåmuslinger  
*Chablis Domaine Drouhin, Bourgogne*



### Farseret agerhøne

Morkelsauce - sød kartoffel mille feuilles  
(hagl kan forekomme)  
*La Montesa Rioja, Spanien*



### Nedfald i Sønderjylland

Mos - æbler - muld  
*Lord Pietro Tawny, Autralien*

Pris pr. person ..... DKK 475,-  
Vinmenu ..... DKK 455,-

Pris pr. person ..... DKK 675,-  
Vinmenu ..... DKK 795,-



## TILVALG

Schackenborgsnacks ..... DKK 75,-

## START MED BOBLER

Cava ..... DKK 95,-  
Champagne ..... DKK 115,-