

02

AFTENMENU

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

3-RETTERS

Letrøget lyssej

Jordkokker - 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 papilotte

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, Australien

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

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



TILVALG

Schackenburgsnacks DKK 75,-

START MED BOBLER

Cava DKK 95,-
Champagne DKK 115,-