



SCHACKENBORG

AFTENMENU

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

3-RETTERS

Pocheret Laks

Kammusling - Herbelin – Rogn
2019 Pouilly Fumé, Villa Paulus

Hopballe Mølle Kylling

Pommes Anna - Asparges -
Kejserhatte - Sauce Robert
2021 Beaujolai Villages, Maison Drouhin

Chokolade Fondant

Nougatin – Blodappelsin
Buller; Fine Old Tawny

5-RETTERS

Stenbiderrogn

Gode Råd - Double Fraiche – Bronzefennikel
2018 Domaine Brégeon, Muscadet Sévre et Maine

Kartoffel Ravioli

Æggeblomme - Guanciale -
Fermenteret Peber
2020 Chateau de Laborde, "cuvée H" Bourgogne

Skindstegt Rødfisk

Oliven - Romesco - Sorte Ris
2021 NIZZA Rosato, Italien

Vadehavslam

Ramsløg - Forårsløg – Mynte
2016 Milénico Ribera del Duero, Spanien

Møgeltønder Marsk/Forårs "Nedfald"/Forårs Skovbund

Hvid Chokolade - Estragon – Yuzu
1996 Chateau Myrat, Grand cru Classé, sauternes

Pris pr. person DKK 475,-
Vinmenu DKK 455,-
Saftmenu DKK 395,-

Pris pr. person DKK. 695,-
Vinmenu DKK 675,-
Saftmenu DKK 495,-

TILVALG

Schackenborgsnacks DKK 75,-

START MED BOBLER

Cava DKK 95,-
Champagne DKK 115,-