



SCHACKENBORG

AFTENMENU

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

3-RETTERS

Bagt Multe

Spidskål - Nye Danske Løg - Sauce Beurre Blanc
2021, Handwerk, Dominique Stagård,
Kremstral, Østrig

Svinemørbradballontine

Asparges - Timian - Spæk - Røget kartoffel
2019, Spätburgunder, Weingut Bernhart,
Pfalz, Tyskland

Rabarberconsommé

Rabarber - Hvid Chokolade - Kærnemælk
2017, Brachetto d'Acqui, Fiocco di Vite,
Pimonte, Italien

5-RETTERS

Krabbetartelet

Taskekrabbe - Brunet Smør - Fingerlime
2021, 1648 traditions, Thanisch, Mosel, Tyskland

Pommes Nouilles

Kartoffel - Piment d'Espelette - Trøffel
2021, Greccio Bianco, Pedin de Eto, Colli de
Conegliano, Italien

Farseret Rødtunge

Tang - Hummerbisque - Urter
2018, Viré-Clessé, Chanson, Macon,
Bourgogne, Frankrig

Grillet Nyretap

Enebær - Ratatouille -
Fermenteret Tomat - Morkler
2017, Valpolicela Ripasso, Villa Rinaldi, Italien

Blomsten og Bien

Lavendel - Honning - Grønne Jordbær
2013, Clos du Roy, Château Piada, Sauternes,
Bordeaux, Frankrig

Pris pr. person DKK 475,-
Vinmenu DKK 455,-
Saftmenu DKK 295,-

Pris pr. person DKK 695,-
Vinmenu DKK 675,-
Saftmenu DKK 395,-

2-RETTERS

Pris pr. person DKK 375,-



SCHACKENBORG

ABENDMENÜ

Abenddienst (Montag - Sonntag) – Um 18.00 - 21.00 Uhr

3 GÄNGE MENÜ

Gebackene Meeräsche

Spitzkohl- neuen dänischen Zwiebeln -
Sauce Beurre Blanc
2021, *Handwerk, Dominique Stagård,*
Kremstral, Österreich

Schweinelendenballontine

Spargel -Thymian - Speck - Geräucherter kartoffel
2019, *Spätburgunder, Weingut Bernhart,*
Pfalz, Deutschland

Rhubarbconsommé

Rabarber – weisse Schokolade - Buttermilch
2017, *Brachetto d'Acqui, Fiocco di Vite,*
Pimonte, Italien

5-GÄNGE MENÜ

Krabbennest

Taschenkrabbe – brainier Butter - Zitonenkaviar
2021, *1648 traditions, Thanisch, Mosel, Deutschland*

Pommes Nouilles

Kartoffel - Piment d'Espelette - Trüffel
2021, *Greccio Bianco, Pedin de Eto, Colli de*
Conegliano, Italien

Gefühlte Rotzunge

Algen - Hummerschaum- Kräuter
2018, *Viré-Clessé, Chanson, Macon,*
Bourgogne, Frankreich

Gegrillte Kalbslende

Wacholder - Ratatouille –
Fermentirte Tomate - Morcheln
2017, *Valpolicela Ripasso, Villa Rinaldi, Italien*

Bienchen und Blümchen im Sommergarten

Lavendel - Honig – grüne Erdbeeren
2013, *Clos du Roy, Château Piada, Sauternes,*
Bordeaux, Frankreich

Preis pro Person DKK 475,-
Weinkarte DKK 455,-
Saftkarte DKK 295,-

Preis pro Person DKK. 695,-
Weinkarte DKK 675,-
Saftkarte DKK 395,-

2 GÄNGE MENÜ

Preis pro Person DKK 375,-



SCHACKENBORG

EVENING MENU

Evening service (Monday - Saturday) – At 06.00PM - 09.00PM

3-COURSES

Baked Mullet

Pointed cabbage – Danish spring onions –
Sauce Beurre Blanc
2021, *Handwerk, Dominique Stagård,*
Kremstral, Austria

Pork Tenderloin timbale

Asparagus – Thyme – Lard – Smoked potato
2019, *Spätburgunder, Weingut Bernhart,*
Pfalz, Germany

Rhubarbconsommé

Rhubarb – White chocolate – Buttermilk
2017, *Brachetto d'Acqui, Fiocco di Vite,*
Pimonte, Italy

5-COURSES

Crabtartelet

Edible crab – Beurre Noisette – Fingerlimer
2021, *1648 traditions, Thanisch, Mosel, Germany*

Pomme Nouilles

Potato – Piemont d'Espelette – Truffel
2021, *Greccio Bianco, Pedin de Eto, Colli de*
Conegliano, Italy

Filled Lemon Sole

Seaweed – Lobsterbisque – Herbs
2018, *Viré-Clessé, Chanson, Macon,*
Bourgogne, France

Grilled Hanger Steak

Juniper berries – Ratatouille –
Fermented tomatoes – Morrels
2017, *Valpolicella Ripasso, Villa Rinaldi, Italy*

"Bees and flowers"

Lavender – Honey – Green strawberries
2013, *Clos du Roy, Château Piada, Sauternes,*
Bordeaux, France

Price pr. person DKK 475,-
Wine menu DKK 455,-
Juice menu DKK 295,-

Price pr. person DKK. 695,-
Wine menu DKK 675,-
Juice menu DKK 395,-

2-COURSES

Price pr. person DKK 375,-