

4-RETTERS MENU

Marineret dansk laks, agurk, radiser & syltede sennepsfrø

Bronner "Mentelibera" - Azienda Agricola Calalta - Veneto, Italien

Torskeragout, grønne asparges, grillede porrer & vesterhavsostesauce

Chasselas "Les Binerelles" - Domaine Landrat-Guyollot - Pouilly-sur-Loire, France

Helleflynder, fjordrejer, hvide asparges & Sauce Choron

Roter Veltliner "Ried Steinberg" - Fritsch - Wagram, Østrig

Vanilje, rabarber & haveesyresorbet

Brachetto d'Soumah - Soumah - Yarra Valley, Australien

545

Inkl. vinmenu 995

6-RETTERS MENU

Kammusling, blæksprutte, friskost, stikkelsbærkapers & syltede korianderfrø

Savennières "La Saponaire" - Domaine Ogereau - Loire, Frankrig

Marineret dansk laks, agurk, radiser & syltede sennepsfrø

Bronner "Mentelibera" - Azienda Agricola Calalta - Veneto, Italien

Torskeragout, grønne asparges, grillede porrer & vesterhavsostesauce

Chasselas "Les Binerelles" - Domaine Landrat-Guyollot - Pouilly-sur-Loire, Frankrig

Kulmule, jomfruummer, courgetter & safran sauce

Riesling "Quarzit" - Peter Jakob-Kuhn - Rheingau, Tyskland

Helleflynder, fjordrejer, hvide asparges & Sauce Choron

Roter Veltliner "Ried Steinberg" - Fritsch - Wagram, Østrig

Vanilje, rabarber & haveesyresorbet

Brachetto d'Soumah - Soumah - Yarra Valley, Australien

795

Inkl. vinmenu 1395