

#### 4-RETTERS MENU

Rogn & kartoffel, danske hjertemuslinger & urter

*Sauvignon Blanc, Regis et Sylvain, Loire, Frankrig*

Helleflynder, grønne asparges, morkel & Noilly Prat

*"Galatzó", BiniVista, Mallorca, Spanien*

Havkat, syltet selleri, ramsløg & hønsesauce

*Grauburgunder & Chardonnay Ahrweiler, Maibachfarm, Ahr, Tyskland*

Citrontærte, hasselnøddecreme & marengs

*Recioto di Soave "Luna Nova", Corte Mainente, Soave, Italien*

**595**

Inkl. vinmenu 1095

#### 6-RETTERS MENU

Hamachi, blegselleri relish, æble & sauce på agurk

*Chenin Blanc, Brash Higgins, McLaren Vale, Australien*

Rogn & kartoffel, danske hjertemuslinger & urter

*Sauvignon Blanc, Regis et Sylvain, Loire, Frankrig*

Norsk kammusling, syltet hybenrose, brødcrumble & persille

*Fetească Regală, Crama Delta Dunării, Județul Tulcea, Rumænien*

Helleflynder, grønne asparges, morkel & Noilly Prat

*"Galatzó", BiniVista, Mallorca, Spanien*

Havkat, syltet selleri, ramsløg & hønsesauce

*Grauburgunder & Chardonnay Ahrweiler, Maibachfarm, Ahr, Tyskland*

Citrontærte, hasselnøddecreme & marengs

*Recioto di Soave "Luna Nova", Corte Mainente, Soave, Italien*

**895**

Inkl. vinmenu 1595