



Knivmusling

Fennikelpuré, karotter & muslingesauce

Vin: 2017 Reichsgraf von Kesselstatt, Kaseler Kehrnel, Riesling kabinet, Tyskland

Jomfruhummer

Lardo, syltet tomat & merian

Vin: 2015 Cimes de porrara vi de villa, Priorat Blanco, Spanien

Torsk

Søde majs, bøgehatte & sauce på majsolber

Vin: 2016 Bouzeron, Côtes Chalonnaise, Maison Louis Jadot, Bourgogne, Frankrig

Jordskokker

Brøndkarse, trøffel & høost

Vin: 2017 Leo Steen, Chenin blanc "Peaberry" Mendocino county, USA

Violet artiskok

Hasselnøddepraline, trøffel & appelsin

Vin: 2017 Chateau Romassan, Domaine Ott, Bandol, Frankrig

Kantareller

Spidskål & estragon

Vin: 2016 Riffel, Chardonnay Reserve, Trocken, Rheinhessen, Tyskland

Grisekæbe

Rødbeder, solbær & rå lakrids

Vin: 2017 Mercurey Vieilles Vignes, Maison Albert Sounit, Bourgogne, Frankrig

Okse

"Flat iron", grillet piment & umodne ferskner

Vin: 2017 Birichino, Scylla, Californien, USA

Vagtel

Ramsløg & porre

Vin: 2016 Prazo de Roriz, Prats & Symington, Duoro, Portugal

Udvalg af skandinaviske oste

Nøje udvalgte oste fra Scandinavian, serveret med sprøde, søde & syrlige kondimenter

Mjød: Underfundig Mjød Humle, Frederiksberg, Danmark

Hindbær

Havesyre, luftig mousse på hvid chokolade & hindbærsorbet

Vin: 2017 Beerenauslese Terrassen, Domäne Wachau, Østrig

Blåbær

Marengs, curd & citronsorbet

Vin: 2015 "I Capitelli" Anselmi, Veneto, Italien

Rejsen - inkl. vin 1.500 kr.

7 retter inkl. vinmenu, vand ad libitum, et glas champagne, stempelkaffe og sødt.

Rejsen tilbydes for hele bordet. Menuen er sammensat af kokkens udvalgte retter og vine.

4 retter 450 kr. / inkl. vin 850 kr. - 5 retter 500 kr. / inkl. vin 1.000 kr.

Børn halv pris.