



Knivmusling

Fennikelpuré, karotter & muslingesauce

Vin: 2016 Eroica Riesling, Chateau Ste. Michelle, Washington State, USA

Jomfruhummer

Lardo, syltet tomat & merian

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

Havtaske

Mandarin, rosenkål & hasselnød

Vin: 2016 Montagny 1. Cru "Les Coéres", Domaine Bernollin, Bourgogne, Frankrig

Jordskokker

Brøndkarse, trøffel & høost

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

Græskar

Citrus, beurre blanc & mandler

Vin: 2014 Pinot Gris "Selenite" Vignoble des 2 lunes, Alsace, 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

Dådyr

Karl Johan, enebær & perleløg

Vin: 2017 "Fruit Sauvage", Clos de Caveau, Vacqueyras, Rhône, Frankrig

Gråand

Spæd kål, røget brombær & confit

Vin: 2015 "Bracciale", Jacopo Biondi Santi, Toscana, Italien

Udvalg af skandinaviske oste

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

Mjød: Underfundig Mjød Humle, Frederiksberg, Danmark

Æble

Sorbet, æblekompot & kardemomme

Vin: Gyldensteen GC-01 æblecider, Fyn, Danmark

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.