



Helleflynder

Stikkelsbær & kærnemælk

Vin: 2017 Nosso - Verdejo Natural, Menade, Rueda, Spanien

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

Knoldselleri

Pocheret æggeblomme & trøffel

Vin: 2015 121 b.C Vespaiole, Vignaioli Contrà Soarda, Veneto, Italien

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

Blodappelsin

Sorbet, vaniljecreme & oxalis

Vin: Otima 10 year Tawny, Warre's, Douro, Portugal

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 500 kr. / inkl. vin 900 kr. - 5 retter 600 kr. / inkl. vin 1.100 kr.

Børn halv pris.