



Blæksprutte

Pomelo & fennikel

Vin: 2016 Gradis Ciutta Ribolla Gialla DOC, Italien

Stenbiderrogn

Krokette & mini agurk

Vin: 2013 Lemelson, Riesling, Willamette valley, Oregon, USA

Rødtunge

Vanilje & jordskok

Vin: 2015 Goisot Bourgogne Cotes D'Auxerre Bio, Frankrig

Hvide asparges

Lun hollandaise med rygeost & sankthansurt

Vin: 2015 Tocat, de L'Ala - Blanco, Empordá, Spanien

Violet artiskok

Hasselnøddepraline, trøffel & appelsin

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

Blomkål

Friskost, havesyre & trøffel

Vin: 2014 Chenin Blanc "Saini", Leo Steen, Californien, USA

Lammekrone

Sølvbeder & røget yoghurt

Vin: 2016 Spätburgunder zellertal, Schwedhelm, Palz, Tyskland

Vildsvin

Morkler a la creme & savoykål

Vin: 2016 Paxton, Granache, McLaren vale, Australien

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: Humle, Underfundig, Danmark

Rabarber

Arme riddere, sorbet & citronverbena

Vin: 2011 Sherwood, Golden Drought Late Harvest - Chardonnay, Waipara, New Zealand

Hasselnød

Lun karamelsauce & daddelkompot

Vin: 2016 Coteaux de Layon, Chateau de Fesles, Loire, Frankrig

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.