

## **Maj**

*Kammusling med hestebønner, mandler, Beurre Blanc med Yuzu og Caviar*

*Vinmenu 1: 2019 Savagnin - Les Clous - Domaine L'Aigle*

*Vinmenu 2: 2019 Grüner Veltliner - Ried Axpoint - Smaragd*

\*

*Dagens friske fisk med syltede hvide asparges, sprød Unika Havgus og bearnaise med Karl-Johan*

*Vinmenu 1: 2020 Bourgogne blanc - Jean-Marie Bouzereau - Meursault*

*Vinmenu 2: 2017 Meursault - Les Clous - Vieilles-Vignes - Vincent Girardin*

\*

*Dansk sorthummer med nye ærter, bagte tomater og hummersauce med Vadouvan*

*Vinmenu 1: 2019 Saint-Peray - Pierre Gaillard - Côtes du Rhône*

*Vinmenu 2: 2019 Condrieu - Terrasses de L'Empire - Georges Vernay*

\*

*Fransk Andelever med syltede fennikel og rabarber*

*Vinmenu 1: 2008 Riesling Kabinett - Erdner Treppchen - Dr. Hermann*

*Vinmenu 2: 2003 Riesling Auslese - Erdner Treppchen - Dr. Hermann*

\*

*Kalvebrissel med nye gulerødder, violet artiskok og sauce med gulerod*

*Vinmenu 1: 2016 Bourgogne Rouge - Vieilles-Vignes - Pierre Naigeon*

*Vinmenu 2: 2018 Morey-Saint-Denis - 1. Cru Les Sorbets - Albert Bichot*

\*

*Farseret Perlehønebryst med grønne asparges, morkler, ramsløg og morkelsauce*

*Vinmenu 1: 2018 Nebbiolo d'Alba - Bric du Nota - Scarpa*

*Vinmenu 2: 2016 Barolo - Panerole - Danielle Conterno*

\*

*Udvalgte danske og franske oste fra ostevogn med behørig garniture*

*Udvalg af vine til ostebordet*

\*

*Parfait af mascarpone og jordbær, marinerede jordbær og basilikum samt ymersorbet*

*Vinmenu 1: 2018 Beerenauslese - Hans Tschida - Burgenland*

*Vinmenu 2: 2008 Castelnau de Suduiraut - Sauternes*

\*

*Der kan forekomme ændringer på menu og vinmenu på dagen*