

Juni

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 - Franz Hirtzberger

*

Dagens friske fisk med syltede hvide asparges, sprød Unika Havgus og sauce med bakskuld

Vinmenu 1: 2018 Coteaux Bourguignons - Maison Fatien

Vinmenu 2: 2017 Meursault - Les Clous - Vincent Girardin

*

Grillet jomfruummer med grønne asparges, morkel, stikkelsbær og hummersauce med lavendel

Vinmenu 1: 2020 Colline Rhodaniennes - Viognier - Domaine Gerard

Vinmenu 2: 2018 Château Cibon - Côtes de Provence Cru Classé

*

Fransk Andelever med syltede fennikel og rabarber

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

Vinmenu 2: 2003 Riesling Auslese - Edner Treppchen - Dr. Hermann

*

Kalvebrissel med grillet tomat, oliven, piment og sauce med safran

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

Vinmenu 2: 2019 Chassagne-Montrachet - Les Chênes - Philippe Colin

*

Farseret due med nye kartofler og ærter, syltede perleløg og trøffelsauce

Vinmenu 1: 2008 Château du Tertre - Les Hauts du Tertre - Margaux - Bordeaux

Vinmenu 2: 2017 La Croix Canon - Château Canon - Saint-Emilion - Bordeaux

*

Udvalgte danske og franske oste med behørig garniture

Vinmenu 1: Amaroso sherry - medium dry - El Maestro Sierra

Vinmenu 2: 2000 Madeira Verdelho - Peireia d'Oliveiras

*

Ymerparfait med jordbær, hasselnøddebisquit, jordbærsorbet og champagne sabayonne

Vinmenu 1: 2018 Beerenauslese - Hans Tschida - Burgenland

Vinmenu 2: 2013 Trockenbeerenauslese - Weingut Nigl - Østrig

*

Vinmenu 1: 3 glas Kr. 330,- / 4 glas Kr. 445,- / 5 glas Kr. 560,- / pr. glas Kr. 115,-

Vinmenu 2: 3 glas Kr. 510,- / 4 glas Kr. 685,- / 5 glas Kr. 860,- / pr. glas Kr. 175,-

Der kan forekomme ændringer på menu og vinmenu på dagen