

MÅNEDSMENU

Jomfruhummer

Stegt jomfruhummer , rimmet porre, fiskefumé & dildolie
Fried norway lobster, cured leeks, fishfumé & dill oil
2017 Grüner Veltliner "Von Mitterstockstall" - Weingut Ecker - Austria

Rosenkål

Fermenteret kål, 63 grader æggeblomme, jordskokchips, syltet jordskok & tørret æggeblomme
Fermented cabbage, 63 degrees egg yolk, Jerusalem artichoke chips, pickled Jerusalem artichoke & dried egg yolk
2017 Theodora – Grüner Veltliner / Welsch Riesling – Gut Oggau – Burgenland - Austria

Kulmule

Stegt kulmule, glaseret skorzonnerod, stegte bøgehatte, sauce Mousseline & skovsyre
Fried hake, glazed salsify, brown beech mushrooms, sauce Mousseline & oxalis
2015 Chardonnay - Ramey Wine Cellars – Napa Valley – USA

Oksemørbrad

Oksemørbrad, Tærte med kartoffel i tekstur, fyldt savoykål & sauce Bordelaise med røget marv
Beef tenderloin, tart with potato in texture, filled savoy cabbage & sauce Bordelaise with smoked marrow
2014 Luzon Crianza MAGNUM – Jumilla – Spain

Danske Oste

Danske oste med sødt og sprødt
Danish cheeses with sweet and crisp
2015 Recioto di Soave "Incanto" – Corte Moschina – Veneto – Italy

Appelsin & chokolade

Chokolade ganache, appelsin sorbet, broken gel af appelsin og honning sirup
Chocolate ganache, orange sorbet, broken gel of orange and honey syrup
Terre Mer - vin de liqueur – Roussillon - France

3 RETTER KR. 448,-
4 RETTER KR. 540,-
5 RETTER KR. 632,-
6 RETTER KR. 724,-

3 GLAS VIN KR. 398,-
4 GLAS VIN KR. 468,-
5 GLAS VIN KR. 538,-
6 GLAS VIN KR. 608,-