

SOMMERMENU

FORRET

LYNSTEGT TUNFISK MED FRISK JALAPEÑO, EDEMAME, ÆBLE, JORDNØDDER,
SYRLIG HIBISSAUCE OG CHIPS

NYBAGT BRØD OG LUFTIGT SMØR

*Chardonnay · Grove Ridge · Napa Valley · USA - 80 kr.
Riesling · Grove Mill · Marlborough · New Zealand - 110 kr.*

MELLEMRET

HVIDE ASPARGES MED STORE REJER OG SALTURT
KARTOFFELPURÉ OG SAUCE AF MUSLING/SPINAT

*Grüner Veltliner · Ferdinand Mayr · Burgenland · Østrig - 80 kr.
Weissburgunder · Dr. Loosen · Mosel · Tyskland - 125 kr.*

HOVEDRET

LETRØGET KALVECULOTTE
CHAMPIGNON PURÉ MED SHERRY OG RÅLAKRIDS
INGEFÆR SYLTEDE GULERØDDER OG SPICY SWEET POTATOES
SAUCE PÅ WHISKY, TERIYAKI, SOYA OG TOMAT.
KARTOFLER MED RAMSLØG

*Merlot, el gallito, bodegas isidro milagro,
Spanien - 85 kr.
Alas Negras · Terra Remota · Emporda · Spanien - 110 kr.*

PRE-DESSERT

BASILIKUM OG HYLDEBLØMST PANNA COTTA

DESSERT

RÅSYLTET RABARBER MED MILD PEBER, CHOKOLADE OG MOJITO SORBET

La Mona · Bodegas Isidro Milagro · Spanien - 80 kr.

395 kr.

pr. couvert

