

MENUER

3 RETTERS

Glaskål, Duroc & Kirsebær

kr. 480

5 RETTERS

Græskar, glaskål, duroc, holmen & kirsebær

kr. 690

XXX

HELE AFTENEN

(skal vælges af hele bordet)

12 Serveringer
surprise menu

Bobler
6 snacks
6 retter

kr. 1.100

A LA CARTE

- NK -

SNACK DKK SNACK

1 glas cava + 3 snacks	160	1 glass cava + 3 snacks
1 glas Champagne	150	1 glass Champagne

FORRETTER

Græskar, svampe & vesterhavssost	170
Laks, sennep & bitre salater	160
 Glaskål, agurk & kærnemælk	160

HOVEDRETTER

Duroc, rødkål & jul	290
Helleflynder, bønner & palmekål	310

OSTE

Holmen, æble & svesker	165
5 danske oste med sprødt & sødt	180

DESSERT

"Signatur lakrids"	145
Kirsebær, ris & mandler	160

STARTERS

Pumpkin, mushrooms & Vesterhavssost
Salmon, mustard & bitter salads
Cabbage, cucumber & buttermilk 

MAIN

Duroc, red cabbage & Christmas
Halibut, beans & palm cabbage

CHEESE

"Holmen", apple & prunes
5 danish cheeses with sweet & crisp

DESSERT

"Signature licorice"
Cherries, rice & almonds

DRIKKEMENU

3 retters vinmenu	360
4 retters vinmenu	455
5 retters vinmenu	510
6 retters vinmenu	600

3 retters saftmenu	225
4 retters saftmenu	300
5 retters saftmenu	350
6 retters saftmenu	400

vinemenuen er vores valg
der serveres et glas vin til hver ret



VIN PÅ GLAS

MOUSSERENDE

110 NV brut cava, Segura Viudas, Penedes - Spanien
150 NV Concordia, Baron de Rothschild, Champagne - Frankrig

HVIDVIN

115 2023 Chateau Derezla, Furmint, Tokai - Ungarn
120 2020 Chateau de Cérons, Bordeaux - Frankrig
140 2023 Lupe-Cholet, Macon-Lugny le charmes, Bourgogne - Frankrig

RØDVIN

120 2020 Paul Achs, Blaufränkisch, Burgenland - Østrig
120 2022 Henri Bourgeois, Cabernet franc, Loire - Frankrig

SØDVIN

130 2022 La fourmone, Muscat. Beames de venise - Frankrig
130 2020 Tommasi Fiorato, Recioto delle Valpolicella - Italien
120 Blandys's, 5 anos sercial - Madeira