

Smag sensommeren



RESTAURANT
Orangeriet

Smag sensommeren

Menu

Glaskål – Squash – Blade – **125 kr.**

•••

Kalv – Sort hvidløg – Svampe – **125 kr.**

•••

Dansk gris – Persille – Rødbede – **125 kr.**

•••

Them oste – Hyben – Brioche – **108 kr.**

•••

Selleri – Brunet smør – Pære – **108 kr.**

•••

5-retters menu - **495 kr.**

Vin menu - **450 kr.**

1 udvalgt glas fra vinmenu – **100 kr.**

Steak af frilandskvæg
Kartoffel - Frisk salat – Kalveglace – Bearnaisesmør
250 gram 298 kr.

Danske oste med sylt og knas
4 oste 125 kr.

Smag sensommeren

Vin

Sauvignon Blanc, Momo, Marlborough, New Zealand



Pinot Noir Reserve Speciale, Gerard Bertrand Pays d'Oc, Frankrig



Petalos, Palacios del Bierzo, Spanien



Graham's Six Grapes, Douro, Portugal



Brachetto Grattij, Marchesi Di Barolo, Piemonte, Italien



Vinmenu

1 glas - **100 kr.**

2 glas - **195 kr.**

3 glas - **280 kr.**

4 glas - **365 kr.**

5 glas - **450 kr.**

Smag vinmenu til 5 retters menu - **220 kr.**

(Der serveres mindre end et ½ glas af hver vin fra vinmenuen)

Smag sensommeren

Kaffe/Avec

Kaffe

Espresso
Cappucino
Café Latte
Irish Coffee

30 kr.
35 kr.
40 kr.
70 kr.

Te

Earl Grey
Darjeeling
Grøn te

40 kr.
40 kr.
40 kr.

Likør

Bailey's
Cointreau
Rød Grand Marnier
D.O.M. Benedictine
Disaronno
Rhum Orange Likør
Ron y Café Arakú

45 kr.
40 kr.
50 kr.
50 kr.
45 kr.
55 kr.
65 kr.

Cognac - Brandy

Daniel Bouju - Selection Speciale
Daniel Bouju – Vieille Réserve
Vecchia Romagna
Armagnac
Chateau de Laubade – Bas Armagnac XO
Calvados
Boulard - Grand Solage Calvados Pays
D'Auge
Le Premare – Calvados Hors d'Age

50 kr.
80 kr.
50 kr.
60 kr.
50 kr.
55 kr.

Brændevin

Marc De Bourgogne – Joseph Drouhin
Eau de Vie Framboise Sauvage – René de
Miscault
Grappa di Barolo – Marchesi

55 kr.
55 kr.
50 kr.

Whisky

Southern Comfort
Blended Scotch Whisky
William Lawson's
12 års Chivas Regal
Single Malt Scotch Whisky
12 års Glenfiddich
12 års Highland Park
21 års Glenfarclas

40 kr.
45 kr.
45 kr.
55 kr.
65 kr.
95 kr.