

Smag sommeren



RESTAURANT
Orangeriet

Smag sommeren

Menu

Agurk – Rød Krystal – Trøffel – **125 kr.**

•••

Kulmule – Nye Gulerødder – Hyldeblomst – **125 kr.**

•••

Kylling – Løg – Ærter – **125 kr.**

•••

Hvid chokolade – Citronverbena – Gin – **108 kr.**

•••

Brombær – Kvark – Honning – **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 sommeren

Vin

Pinot Blanc, Meyer-Fonné, Alsace, Frankrig



Viognier, Delas, Côtes-du-Rhône, Frankrig



Pinot Noir, Momo, Marlborough, New Zealand



Les Pins, Chateau Tirecul La Graviere, Monbazillac, Frankrig



Moscato D'Asti, Fiocco di Vite, 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 sommeren

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.