



SNACKS & BOBLER

Start aftenen med snacks og bobler - **115 kr.**

MENU

Torsk - Squash - Pære - **125 kr.**

Kammusling - Skorzonerrod - Tallerkensmækker - **125 kr.**

Fasan - Æbler - Rødbede - **125 kr.**

Them ost - Kastanjer - Hyldebær - **125 kr.**

Græskar - Hvid chokolade - Appelsin - **125 kr.**

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

VIN

Grüner Veltliner, Dominique Stagård, Kremstal, Østrig

Riesling, Deidesheimer Paradiesgarten, Bassermann Jordan, Pfalz, Tyskland

Pinot Noir, Dalrymple Vineyards, Tasmanien, Australien

Banyuls, Gerard Bertrand, Sydfrankrig

Les Pins, Chateau Tirecul La Graviere, Loupiac, Frankrig

Vin menu - **450 kr.**

UDVALGTE VINE

2017 Chardonnay, Dalrymple Vineyards, Tasmanien, Australien

Frugtige noter - kompleks og lang eftersmag

Glas 140 kr. / Flaske 735 kr.

2017 Cont Ugo, Tenuta Guado Al Tasso, Bolgheri, Italien

Afbalanceret vin med fine tanniner og en behagelig vedholdenhed

Glas 160 kr. / Flaske 815 kr.

2012 Ashmead Cabernet Sauvignon, Elderton Wines, Barossa Valley, Australien

Intens, fyldig og blød med runde tanniner

Glas 165 kr. / Flaske 865 kr.



SNACKS & BOBLER

Start aftenen med snacks og bobler - **115 kr.**

MENU

Torsk - Squash - Pære - **125 kr.**

Kammusling - Skorzonerrod - Tallerkensmækker - **125 kr.**

Fasan - Æbler - Rødbede - **125 kr.**

Them ost - Kastanjer - Hyldebær - **125 kr.**

Græskar - Hvid chokolade - Appelsin - **125 kr.**

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

VIN

Grüner Veltliner, Dominique Stagård, Kremstal, Østrig

Riesling, Deidesheimer Paradiesgarten, Bassermann Jordan, Pfalz, Tyskland

Pinot Noir, Dalrymple Vineyards, Tasmanien, Australien

Banyuls, Gerard Bertrand, Sydfrankrig

Les Pins, Chateau Tirecul La Graviere, Loupiac, Frankrig

Vin menu - **450 kr.**

UDVALGTE VINE

2017 Chardonnay, Dalrymple Vineyards, Tasmanien, Australien

Frugtige noter - kompleks og lang eftersmag

Glas 140 kr. / Flaske 735 kr.

2017 Cont Ugo, Tenuta Guado Al Tasso, Bolgheri, Italien

Afbalanceret vin med fine tanniner og en behagelig vedholdenhed

Glas 160 kr. / Flaske 815 kr.

2012 Ashmead Cabernet Sauvignon, Elderton Wines, Barossa Valley, Australien

Intens, fyldig og blød med runde tanniner

Glas 165 kr. / Flaske 865 kr.



SNACKS & BOBLER

Start aftenen med snacks og bobler - **115 kr.**

MENU

Torsk - Squash - Pære - **125 kr.**

Kammusling - Skorzonerrod - Tallerkensmækker - **125 kr.**

Fasan - Æbler - Rødbede - **125 kr.**

Them ost - Kastanjer - Hyldebær - **125 kr.**

Græskar - Hvid chokolade - Appelsin - **125 kr.**

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

VIN

Grüner Veltliner, Dominique Stagård, Kremstal, Østrig

Riesling, Deidesheimer Paradiesgarten, Bassermann Jordan, Pfalz, Tyskland

Pinot Noir, Dalrymple Vineyards, Tasmanien, Australien

Banyuls, Gerard Bertrand, Sydfrankrig

Les Pins, Chateau Tirecul La Graviere, Loupiac, Frankrig

Vin menu - **450 kr.**

UDVALGTE VINE

2017 Chardonnay, Dalrymple Vineyards, Tasmanien, Australien

Frugtige noter - kompleks og lang eftersmag

Glas 140 kr. / Flaske 735 kr.

2017 Cont Ugo, Tenuta Guado Al Tasso, Bolgheri, Italien

Afbalanceret vin med fine tanniner og en behagelig vedholdenhed

Glas 160 kr. / Flaske 815 kr.

2012 Ashmead Cabernet Sauvignon, Elderton Wines, Barossa Valley, Australien

Intens, fyldig og blød med runde tanniner

Glas 165 kr. / Flaske 865 kr.



DAGENS MENU - spørg tjeneren

Hovedret - 235 kr.

2 retter - 315 kr.

3 retter - 395 kr.

STEAK AF FRILANDSKVÆG, 250 G.

Kartoffel - Garniture - Kalveglace - 298 kr.

OSTETALLERKEN

Danske oste med sylt og knas - 125 kr.

TILKØB

Børneret - 125 kr.

Børneis - 85 kr.



DAGENS MENU - spørg tjeneren

Hovedret - 235 kr.

2 retter - 315 kr.

3 retter - 395 kr.

STEAK AF FRILANDSKVÆG, 250 G.

Kartoffel - Garniture - Kalveglace - 298 kr.

OSTETALLERKEN

Danske oste med sylt og knas - 125 kr.

TILKØB

Børneret - 125 kr.

Børneis - 85 kr.



DAGENS MENU - spørg tjeneren

Hovedret - 235 kr.

2 retter - 315 kr.

3 retter - 395 kr.

STEAK AF FRILANDSKVÆG, 250 G.

Kartoffel - Garniture - Kalveglace - 298 kr.

OSTETALLERKEN

Danske oste med sylt og knas - 125 kr.

TILKØB

Børneret - 125 kr.

Børneis - 85 kr.