



### SNACKS & BOBLER

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

#### MENU

Jomfruummer - Pære - Hasselnød- **125 kr.**

Vagtel - Jordskokker - Bær - **125 kr.**

Kalv - Pastinak - Skum - Glace - **125 kr.**

Arla Unika Ask - Karamelliseret Fennikel - Malt - **125 kr.**

Kirsebær - Vanilje - Skumfidus - **125 kr.**

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

#### VIN

Chardonnay, Tormaresca, Puglia, Italien

Finca Antiqua Crianza, Finca Antigua, La Mancha, Spanien

Torcicoda Primitivo, Tormaresca, Puglia Italien

Sauternes, Château Piaux, Bordeaux, Frankrig

Prunus Nigra, Cold Hand Winery, Randers, Danmark

**Vin menu - 450 kr.**

#### UDVALGTE VINE

2018 Chardonnay, Escarpment, Martinborough, New Zealand  
Fadlagret Chardonnay med lang eftersmag

**Glas 125 kr. / Flaske 635 kr.**

2019 Pinot Noir, Hamilton Russell Vineyards, Cape, Sydafrika  
Pinot Noir med Power og god struktur

**Glas 135 kr. / Flaske 695 kr.**

2018 Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes, Domaine Bernhard Moreau et Fils,  
Côte de Beaune, Bourgogne, Frankrig

Flot Bourgogne med runde tanniner og mange smagsnuancer

**Glas 160 kr. / Flaske 815 kr.**



### SNACKS & BOBLER

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

#### MENU

Jomfruummer - Pære - Hasselnød- **125 kr.**

Vagtel - Jordskokker - Bær - **125 kr.**

Kalv - Pastinak - Skum - Glace - **125 kr.**

Arla Unika Ask - Karamelliseret Fennikel - Malt - **125 kr.**

Kirsebær - Vanilje - Skumfidus - **125 kr.**

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

#### VIN

Chardonnay, Tormaresca, Puglia, Italien

Finca Antiqua Crianza, Finca Antigua, La Mancha, Spanien

Torcicoda Primitivo, Tormaresca, Puglia Italien

Sauternes, Château Piaux, Bordeaux, Frankrig

Prunus Nigra, Cold Hand Winery, Randers, Danmark

**Vin menu - 450 kr.**

#### UDVALGTE VINE

2018 Chardonnay, Escarpment, Martinborough, New Zealand  
Fadlagret Chardonnay med lang eftersmag

**Glas 125 kr. / Flaske 635 kr.**

2019 Pinot Noir, Hamilton Russell Vineyards, Cape, Sydafrika  
Pinot Noir med Power og god struktur

**Glas 135 kr. / Flaske 695 kr.**

2018 Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes, Domaine Bernhard Moreau et Fils,  
Côte de Beaune, Bourgogne, Frankrig

Flot Bourgogne med runde tanniner og mange smagsnuancer

**Glas 160 kr. / Flaske 815 kr.**



### SNACKS & BOBLER

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

#### MENU

Jomfruummer - Pære - Hasselnød- **125 kr.**

Vagtel - Jordskokker - Bær - **125 kr.**

Kalv - Pastinak - Skum - Glace - **125 kr.**

Arla Unika Ask - Karamelliseret Fennikel - Malt - **125 kr.**

Kirsebær - Vanilje - Skumfidus - **125 kr.**

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

#### VIN

Chardonnay, Tormaresca, Puglia, Italien

Finca Antiqua Crianza, Finca Antigua, La Mancha, Spanien

Torcicoda Primitivo, Tormaresca, Puglia Italien

Sauternes, Château Piaux, Bordeaux, Frankrig

Prunus Nigra, Cold Hand Winery, Randers, Danmark

**Vin menu - 450 kr.**

#### UDVALGTE VINE

2018 Chardonnay, Escarpment, Martinborough, New Zealand  
Fadlagret Chardonnay med lang eftersmag

**Glas 125 kr. / Flaske 635 kr.**

2019 Pinot Noir, Hamilton Russell Vineyards, Cape, Sydafrika  
Pinot Noir med Power og god struktur

**Glas 135 kr. / Flaske 695 kr.**

2018 Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes, Domaine Bernhard Moreau et Fils,  
Côte de Beaune, Bourgogne, Frankrig

Flot Bourgogne med runde tanniner og mange smagsnuancer

**Glas 160 kr. / Flaske 815 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.