



AFTENMENU

Franske østers med citron og hjemmelavet tabasco.

Kr. 50,- pr. stk.

Kaviar fra Gastro Unika (30g.) med vandbakkelser, creme fraiche og purløg.

Kr. 595,-

Et udvalg af danske oste med garniture og knækbrød.

Kr. 145,-

Carpaccio af sandart med pære, bergamotte og søsalat.

Fiskesuppe med Crémant, blæksprutte og persille.

Lam fra Håbetgården med rødvinssauce, bladgrønt og kartoffelterriner.

Iscreme på mælkechokolade af Friis-Holm med karamel og søsalat.

Kr. 595,-

VINMENU

2020 Pouilly Fumé, Domaine Petit et Fille

2019 Pinot Blanc, Alsace, Paul Kubler

2019 Gevrey Chambertin, Koji Nakada lou Dumont

Pineau des Charentes 5 Ans, Château de Beaulon

Filtreret vand med og uden brus

Kr. 495,-

Vores menuer er tilberedt med sæsonens råvarer og der kan derfor forekomme ændringer i menuen på dagen.

Vi tilbyder alternative menuer til folk med allergener eller særlige behov for speciel kost. Kontakt din tjener og hør nærmere.