



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,-

Klassiske vaniljeflødeboller fra Friis-Holm

Kr. 35,-

Kransekage.

Kr. 55,-

Rimmet torsk med rygeost, palmekål og hasselnød.

Suppe af jordskokker med blæksprutte og persille.

Lam fra Håbetgården med rødvinssauce,
bladgrønt og kartoffelterriner

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

Kr. 595,-

VINMENU

2020 Pouilly Fumé, Domaine Petit et Fille

2020 Chablis, Christian Moreau

2016 Cabernet sauvignon, Chateaux Vignelaure

Pineau des Charentes 5 Ans, Château de Beaulon

Filteret 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.