



## **Menuen**

Snack: Rå marineret laks - Yuzu - yoghurt - sorte ris  
*Champagne: Le Mesnil, Blanc de Blancs*

Forret: Smørstegt Pighvar - variation af tomat - Beurre Blanc  
*Vinmenu: Pietrabbianca 2016, Chardonnay, Italien, Puglia*

Mellem ret: Pocheret æg - Vesterhavs ost - confiteret svampe - vild brøndkarse  
*Vinmenu: Craggy Range 2016, Chardonnay, New Zealand, Hawkes Bay*

Hovedret: Stegt andebryst - pesto - gnocci - figne  
*Vinmenu: Allegrini Palazzo Della Torre 2014, Italien, Veneto*

Udvalg af Danske og Franske oste med Garniture  
*Vinmenu: Coteaux du Layon, Chateau de la Rouliere 2013, Frankrig, Loire*

### Dagens sorbet

Dessert: Jordbær - kærnemælk - Aloe Vera - Pistacie cookie  
*Vinmenu: Cuvee Auslese 2016, Kracher, Østrig, Burgenland*

Gourmet menu: (hele menuen)  
595,- pr person  
1090,- pr person inkl. vinmenu  
1185,- pr. person inkl. champagne & vin

Menu de Maison: (uden mellem ret og ost)  
445,- pr person  
745,- pr person inkl. vinmenu  
840,- pr. person inkl. champagne & vin

### ***Le Mesnil, Blanc de Blancs***

*Er valgt som husets Champagne, en udsøgt Blanc de Blancs, den perfekte måde at starte en hyggelig aften på.*

*95,- pr glas / 510,- pr flaske*