



BISQUE DE TURBOT

Cremet pighvarbisque tilsmagt med reduceret hvidvin, rosmarin, fløde og tomat. Hertil serveres ristet jomfrummerhale og fennikel

Zenato

Pinot Grigio delle Veneto, Italien

Classic Daiquiri

Bacardi Heritage Rom, Lime & Rørsukker

TERINE DE MÂCHOIRE DE PORC

Terrin på braiserede svinekæber rørt med grovkornet Dijon sennep og persille hertil hjemmesyltede rødæg samt sprøde kartoffelchips og cremet trøffelmayonnaise.

Mazzei

Belguardo – Rosé, Toscana, Italien

Negroni

Copenhagen Distillery Orange Gin, Campari & Cocchi Vermouth di Torino

POULET SAUTÉ CHASSEUR

Kyllingebryst samt udbenet overlår fra dansk Gråsten Velfærdsskylling. Serveres med ristede shiitake svampe og sauterede skalotteløg i en reduceret hønseskysauce tilsmagt med kørvel og estragon monteret med kold smør.

Louis Jadot

Gamay Beaujolais – Villages, Frankrig

Bramble

Beefeater 24, Martini Reserva Ambrato, Lemon, Crème de Mûre & Brombær

VEND →



BŒUF Á LA MODE

Rosastegt dansk oksemørbrad samt rødvinsmarineret og braiseret oksetyksteg. Serveres med ristede kantareller samt sauteret perleløg og gulerødder hertil kraftig sauce Bordelaise tilsmagt med trøffel og confiteret pommefondant

Château de Ricaud

Rouge, Bordeaux Supérieur, Frankrig

Sloe Gin Punch

Plymouth Sloe Gin, Pink Grape, Lemon, Ginger Ale, Mint & Agurk

CAMEMBERT FRITES

Friteret Camembert Normandie Cru på ristet brioche hertil hjemmelavet solbærmarmelade tilsmagt med rosmarin og Jamaicarom

Oscar Davidsen solbærrøm

Solbærrømlikør, Jamacia

Kir Royale

Nicolas Feuillatte, Réserve Exclusive Brut, Champagne & Cassis Nois de Bourgogne

BOMBE NERO

Vaniljeis med karamel, vaniljemousse, chokoladestykker og abrikospuré indbagt i marengs og flamberet i rom ved bordet.

Château Du Mayne

Semillon Sauvignong Blanc, Sauternes, Frankrig

Twisted Espresso Martini

Buffalo Trace Bourbon, Dry White Chocolate Likør, Kaffe Likør, Salt Karamel & Espresso