

MENU NOUVEL AN

*

Tærte med champignon, balsamico, parmesan & purløg

NV Romance, pinot noir, Roger Brun, Champagne

*

Let røget torsk & muslingesauce

2016, Cuvée Edme, chardonay, Maison Champy, Bourgogne

*

Hummer & mayonaise

2018 Riesling, Fernand Engel, Alsace

*

Andelever & kvæde

2018 Dis-Mois Oui, chenin blanc, Le Fief Noir, Loire

*

Dådyr & trøffel

*2014 Terrasse du Diable, grenach-syrah-cinsault-mourvèdre,
Pallières, Gigondads, Rhône*

*

Mandelkage & kokos

NV La Grima, hvide druer fra duoro, Ferreira, Portugal

Menu 750,- kr. / Take away 600,-kr.

Vin 600,-kr.