



NYTÅRSMENU 2022

Butterdejstærte med karamelliserede løg og parmesan

Østers Guilladeaux med grillet citron og mignonette på hindbæreddike

2017 1. Cru, Romance, pinot noir, Roger Brun, Champagne

*

Rimmet torsk med creme fraiche, æble og salte mandler

2020 Sancerre, sauvignon blanc, Domaine Vincent Delaporte

*

Hummer med appelsin og mayonnaise

2020 Cuvée Edme, Chardonnay, Maison Champy

*

Andelevermousse med syltede sennepskorn og pocheret pære

2016 Folastris, gewürztraminer, Josmeyer

*

Dåvildt med østershatte og sauce

2017 Terrasse du Diable, grenache-syrah-cinsault-mourvèdre, Pallières, Gigondas, Rhône

*

Fourme d'ambert med brioche og brombær

2019 Bourgogne Rouge, pinot noir, Edmond Cornu, Bourgogne

*

Eclair med kaffecreme

2019 Sauternes, semillion-sauvignon blanc, Château de Maynes

*

Menu 800 kr.

Vinmenu (tilvalg) 800 kr.