



6. september – 2. oktober 2010

Gravad Vesterhavstorsk og henkogte hyben

Vinaigrette på rejeskaller og fynske havtorn
Georg Breuer. Riesling Charm. 2007

Ristet rødspætte og søde ærter

Muslingefrikassé. Persille og syltede løg
Domaine Dominique Derain. St-Aubin. Aligoté

Stegt, røget makrel med estragon

Blomkål. Græskar og consommé
Pamhogna. Andert Wein, Burgenland. 2007

Fuglelever og majssmør

Bær, syre og Karl Johan fra de fynske skove
Domaine Fanny Sabre. Passetoutgrains. 2009

Grisehaler og stegte æbler

Peberrod og efterårets første rodfrugter
Domaine Gramenon. Poignée de Raisin. 2009

Udvalg af franske gårdoste

Ristet rugbrød og behørig garniture
Da udvalget af oste varierer, har vi ikke sat en specifik vin til denne servering. Spørg betjeningen

Lokale blommer i portvin

Vanilleiscreme og arme riddere
Grahams. 10 years old Tawny. Douro.

Bestilling af signatormenuen forudsætter at bordet vælger ens.

2 retter:	295.-
3 retter:	365.-
4 retter:	415.-
5 retter:	475.-
6 retter:	525.-
7 retter:	595.-

Vinmenu: 85.- pr. glas