

Maj Menu



Forret:

Dampede hvide asparges pyntet med håndpillede rejer og brøndkarse, naperet med Hollandaise sauce samt ramsløg olie

Vi anbefaler:

Lugana Massoni - Zenato, S. Cristina - Lugana

Lugana Santa Cristina er en vin, der fungerer særligt godt med fiskeretter. Men også grøntsager som asparges, der ellers kan være svære at have med at gøre vinøst, er fremragende til denne vin!. Smagen har et dybere og let grønt nøddeagtigt element. Smagen er frisk, mineralsk og kompleks med en blød og lang eftersmag.

Hovedret:

Sommerbuk på leje af en løgpuré, pyntet med mini beder, hertil salte og krydrede Pommes frites samt en Sauce Robert



Vi anbefaler:

Ciró Classico Riserva "Colli del Mancuso" - Ippolito 1845 – Calabrien

Enkeltmarks vin fremstillet på den ældste og fornemste mark i Ciró. Vinen er en elegant "smooth" vin, fyldt med vilde kirsebær, blomster og vanilje – men med en delikat tanninpræget afslutning. Duften er fyldt med noter af sol, varme og modne frugter. Det er en vin med masser af smag og fylde, der er velegnet til vildt

Dessert:

Fyldig chokolade fondant serveret med en frisk rabarberkompot og en luftig vanilje is



Vi anbefaler:

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP "Amabile" -Tradizione Zanasi, Emilia Romagna

Denne sødmefulde Lambrusco har en intens og mørk, rubinrød farve og den distinkte, klassiske, vinøse karakter som kendetegner typen. Vinen er livlig med let mousse, der frembringer et tæt lyst violet skum lige når den hældes i glasset. I næsen finder man modne røde frugter som kirsebær, brombær, vilde hindbær (kerner) og tranebær samt viol. I munden fremtoner en markeret sødmefuld frugt med mørke bær, mens en liflig syre afbalancerer sødmen, så den ikke tager overhånd. Det er et yderst behageligt, afrundet og vedvarende bekendtskab, der også går godt sammen med kager, chokolade, desserter.

2 retter kr. 299,00

Som vinmenu med 2 glas vin kr. 399,00

3 retter kr. 339,00

Som vinmenu med 3 glas vin kr. 489,00