

1861

5 SERVERINGER

SNACKS

Makrel – Rogn – Peberrod – Blinis
Foiegood tærte – Æble – Citrontimian
Sennep smør – Manitoba brød

2. Servering

KOLDRØGET HELLEFLYNDER

Rødbede – Syltede ribs – Balsamico – Sauce Mousselline

3. Servering

HUMMER RAVIOLI

Hummer bisque – Løvstikke – Gulerod – Fennikel

4. Servering

KALVEMØRBRAD

Persillerod – Purløg – Syltet løg – Marsala glace

5. Servering

MØRK CHOKOLADESORBET

Mascarpone – Pære – Cognac – Sesam tuille

VIN MENU

“Den gode”

Helleflynder: 2023 Astrolabe
Sauvignon Blanc

Hummer: 2023 La Tunella, Pinot Nero

Kalv: 2022 Parajes de Callejo,
Botega Callejo, Ribera del Duero

Mørk chokolade: Pineau des Charentes
5 år Ruby

595

“Den luksuriøse”

Helleflynder: 2024 Sancerre Comte
Lafond, Grande Cuveé

Hummer: 2023 Mercurey, 1er Cru Clos
de Mygland, J. Faiveley

Kalv: 2023 PSI

Mørk chokolade: 2008 Fonseca,
Quinta do Panascal, Vintage Port

895

“Den ekstravagante”

Helleflynder: 2022 Pouilly-fumé,
Baron de “L”, Ladoucette

Hummer: 2023 Vosne Romanée,
Domaine Rion

Kalv: 2023 Flor de Pingus,
Ribera del Duero

Mørk chokolade: 2003 Fonseca,
Porto Vintage

1295