



AFTEN

(FRA 17.30 - 21.30)

VEGETAR

DAGENS VEGETAR

Cremeret svampe bouillon - Udvalg af ristede svampe (Kejserhatte, Kantareller, Portobello, mark champignon) - Grillet løg - Saltbagt selleri - Syltede squash - Grønolie.

219,-



DESSERT

4 SLAGS ØSTE

Gammel knas - Blåskimmel fra Høgelundgaard - Den hvide dame - Bornholmsk mycella.
Hertil smørkiks - Kompot på grønne tomater - Hyben marmelade.

99,-



PANNA COTTA

Kærnemælk - Hvid chokolade - Friske bær - Saltkaramel.

79,-

PORTVIN

Old Tawny Port- Tonel 12, Quinta de la Rosa.

Flot mørkgylden i farven. Ædle nuancer af tørret frugt, mandler, orangeskal og varme krydderier i duften. Smagen er rig og elegant med en imponerende længde og fornemt doseret sødme. Et aristokratisk glas, som enten kan nydes alene eller til modne, faste oste og desserter.

FL. 695,-

GLAS 5 CL. 90,-

RIESLING KABINETT WEISENSTEIN, WEINGUT THANISCH, MOSEL

Elegant og liflig Riesling med fin, naturlig sødme balanceret af frisk syre. Den byder på noter af grønne æbler, citrus og hvide blomster med et let mineralisk præg. Perfekt til desserter - eller til gæster, der foretrækker et let, friskt og let sødmefuldt glas.

FL. 485,-

GLAS 88,-

