

# Gourmetmenu - Gourmet menu - Gourmetmenü

Røget torsk med syltet butternut squash, tørret æggeblomme og karse

Gf

Smoked cod with pickled butternut, dried egg yolk and cress

Geräucertem Dorsch mit eingelegtem Butternuss, eingetrocknetem Eigelb und Kresse

**Vin/Wine/Wein: 2018 Sancerre, Henri Bourgeois, Loire, Frankrig**

Stegt agerhøne med enebær og kanel, friteret løg og hønsefumé

Gf

Fried partridge with juniper and cinnamon, deep-fried onion and chicken fumé

Gebratener Rebhuhn mit Wacholderbeeren und Zimt, Frittierten Zwiebeln und Hühnerfumet

**Vin/Wine/Wein: Pinot Noir, Louis Jadot, Bourgogne, Frankrig**

Julemarineret andebryst med glaserede beder, smørdampede rosenkål, confiteret kartoffel og andefond

Gf

Christmas marinated breast of duck with glazed beets, butter-steamed Brussels sprouts, confit of potato and duck stock

Weihnachtsmarinierter Entenbrust mit glasierten Beeten, in Butter gedünsteten Rosenkohl, confiertem Kartoffel und Entenfond

**Vin/Wine/Wein: 2016 Zinfandel, Lodi, Californien**

Gratineret brie med kvædekompot og surdejsbrød

Gratinéed Brie with compote of quince and leaven bread

Gratiniertes Brie mit Quittenkompott und Sauerteigbrot

**Vin/Wine/Wein: 2015 Chardonnay, Chateau Ste Michelle, Washington, Californien**

Chokoladebrownie, blommer i sherry, vaniljeis med grøn peber og havrecrumble

Chocolate brownie with plums in sherry, vanilla ice cream with green pepper and oat crumble

Schokoladenbrownie mit Sherrypläumen, Vanilleeis mit Grün Pfeffer und Haferstreussel

**Vin/Wine/Wein: 2006 Riesling, Trimbach, Alsace, Frankrig**

Gourmetmenu - Gourmet menu - Gourmetmenü

2 retter/courses/Gänge : DKK. 338,-

3 retter/courses/Gänge : DKK. 428,-

4 retter/courses/Gänge : DKK. 458,-

5 retter/courses/Gänge : DKK. 498,-

Vinmenu - Wine menu - Weinkarte

2 glas/glasses/Gläser : DKK. 175,-

3 glas/glasses/Gläser : DKK. 255,-

4 glas/glasses/Gläser : DKK. 340,-

5 glas/glasses/Gläser : DKK. 425,-

Gf Glutenfri

Lf Laktosefri