

CORK

SNACKS

Oliven	25 kr
Hjemmebagt brød m. olivenoile	25 kr
Sprødt hjemmebagt rugbrød m. ærtehummus	25 kr
Hjemmebagt brødchips m. oliventapenade	30 kr
Saltede mandler	35 kr

ØSTERS & HAV

Roumegous Fine de Claire (1 / 6)	30/150 kr
Gillardeau (1 / 6)	40/200 kr
2 af hver østers	120 kr
<i>Vin anbefaling: Keep on Punching, 2020, Chenin Blanc, Testalonga, Swartland</i>	90 kr
Ansjoser/røget brisling/røget blåmusling m. ristet brød & mayo	85 kr
<i>Vin anbefaling: Cargol Triu Vi, 2018, Xarello, Alemany i Corrio, Penedès</i>	100 kr

KØD & ØST

36 måned Iberico skinke	125 kr
3 slags af charcuteri m. cornichons	95 kr
<i>Vin anbefaling: Rotburger, 2019, Malinga, Kamptal</i>	90 kr
Paté af vildsvin m. cornichons & sennep	85 kr
<i>Vin anbefaling: Langhe Nebbiolo, 2018, Punset, Piemonte</i>	110 kr
Stracciatella m. ansjoser, frisk- og soltørrede tomater & løg	75 kr
<i>Vin anbefaling: Chardonnay Feldstück, 2017, Matthias Warnung, Kamptal</i>	115 kr
Toast m. mortadella, ost, syltede løg, sennep & frisk salat	85 kr
<i>Vin anbefaling: Exilé Blanc, 2018, Blend, Domaine Lise & Bertrand Jousset, Loire</i>	95 kr
3 slags af ost m. brødchips & kompot	95 kr
<i>Vin anbefaling: Savagnin, 2015, Domaine de la Pinte, Jura</i>	145 kr

– Til ovenstående retter skal brød bestilles separat –

SÆSONENS RETTER

Lasagne alla Bolognese m. frisk salat & balsamico dressing	120 kr
<i>Vin anbefaling: Syrah, 2018, Intellego, Swartland</i>	120 kr
Sommersalat m. asparges, nye kartofler, rucola, dijon vinaigrette & græskarkerner	95 kr
<i>Vin anbefaling: Sauvignon Blanc, 2019, Cosmic Cellar, Empordá</i>	100 kr

DESSERT

Chokoladekage med hasselnød, praliné og blandede bær	75 kr
<i>Vin anbefaling: Grenache de Rivesaltes, NV, Grenache, Grand Guilhem, Roussillon</i>	95 kr

– Filtreret vand uden/med brus 10 kr pr. flaske –