

CORK

SNACKS

Oliven	25 kr
Hjemmebagt brød m. olivenoile	25 kr
Hjemmebagt brød m. frisk gedeost & urter	30 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>Vinanbefaling: Keep on Punching, 2020, Chenin Blanc, Testalonga, Swartland</i>	90 kr
Ansjoser/røget brisling/røget blåmusling m. ristet brød & mayo	85 kr
<i>Vinanbefaling: Grüner Veltliner, 2019, Malinga, Kamptal</i>	85 kr

KØD & ØST

36 måned Iberico skinke	125 kr
3 slags af charcuteri m. cornichons	95 kr
<i>Vinanbefaling: Rotburger, 2019, Malinga, Kamptal</i>	90 kr
Paté af vildsvin m. cornichons & sennep	85 kr
<i>Vinanbefaling: Langhe Nebbiolo, 2018, Punset, Piemonte</i>	110 kr
Stracciatella m. ansjoser, frisk- og soltørrede tomater & løg	85 kr
<i>Vinanbefaling: Chardonnay, 2018, Domaine de la Pinte, Jura</i>	100 kr
Toast m. mortadella, ost, syltede løg, sennep & frisk salat	85 kr
<i>Vinanbefaling: Cargol Triu Vi, 2018, Xarello, Alemany i Corrio, Penedès</i>	100 kr
3 slags af ost m. brødchips & kompot	95 kr
<i>Vinanbefaling: Mâcon-Cruzille 'Les Genièvrieres', 2014, Chardonnay, Guillot-Broux, Bourgogne</i>	140 kr

– Til ovenstående retter skal brød bestilles separat –

SÆSONENS RETTER

Poulet en Robe de Mais - kylling i portvinsauce m. majs, kastanjer, polenta & syltede kantareller	160 kr
<i>Vinanbefaling: Pinot Noir, især fra Bourgogne, er den perfekte ledsager til fjerkræ</i>	
Salat m. søde kartofler, perlebyg, spinat, syltet græskar, honning vinaigrette & blandede kerner	95 kr
<i>Vinanbefaling: Exilé Blanc, 2019, Blend, Domaine Lise & Bertrand Jousset, Loire</i>	95 kr

DESSERT

Chokoladecake m. hasselnød, praliné & blandede bær	75 kr
<i>Vinanbefaling: Grenache de Rivesaltes, NV, Grenache, Grand Guilhem, Roussillon</i>	95 kr