

CORK

SNACKS

Oliven	25 kr
Hjemmebagt brød m. olivenoile	25 kr
Sprødt hjemmebagt rugbrød m. frisk gedeost & urter	30 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: Grüner Veltliner, 2019, Malinga, Kamptal</i>	85 kr
Ansjoser m. ristet brød & mayo	85 kr
Røget brisling m. ristet brød & mayo	85 kr
Røget blåmusling m. ristet brød & mayo	85 kr
<i>Vin anbefaling: Principia Mathematica, 2020, Xarello, Alemany i Corrio, Penedès</i>	95 kr

KØD & OST

36 måned Iberico skinke	125 kr
3 slags af charcuteri m. cornichons	95 kr
<i>Vin anbefaling: 'A Rina, 2019, Nerello Mascalese, Girolamo Russo, Sicily</i>	110 kr
Paté af vildsvin m. cornichons & sennep	85 kr
<i>Vin anbefaling: Passio, 2018, Marselan, Cosmic Cellar, Empordá</i>	125 kr
Toast m. mortadella, ost, syltede løg, sennep & frisk salat	85 kr
<i>Vin anbefaling: Chardonnay, 2019, Domaine de la Pinte, Jura</i>	100 kr
3 slags af ost m. brødchips & kompot	95 kr
<i>Vin anbefaling: Mâcon-Cruzille 'Les Perrières', 2014, Chardonnay, Guillot-Broux, Bourgogne</i>	140 kr

– Til ovenstående retter skal brød bestilles separat –

SÆSONENS RETTER

Confiteret andelår m. kartoffelmos og sauce lavet på svampe og and	160 kr
<i>Vin anbefaling: La Spécialé, 2019, Carignan & Grenache, Domaine de Valcombe, Rhône</i>	95 kr
Daal m. linser, søde kartofler og syltede græskar	95 kr
<i>Vin anbefaling: Lords of Dogtown, 2019, Chenin Blanc, Testalonga, Swartland</i>	130 kr

DESSERT

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