

CORK

SNACKS

Oliven	25 kr
Hjemmebagt brød m. olivenoile	25 kr
Sprødt hjemmebagt rugbrød m. frisk gedeost & urter	35 kr
Hjemmebagt brødchips m. oliventapenade	30 kr
Saltede mandler	35 kr

HAV

Ansjoser m. ristet brød & mayo	95 kr
Røget brisling m. ristet brød & mayo	95 kr
Røget blåmusling m. ristet brød & mayo	95 kr
Vinabefaling: Riesling 'Alte Reben', 2020, Peter Jakob Kühn. Rheingau	95 kr

KØD & OST

36 måned Iberico skinke	125 kr
3 slags af charcuteri m. cornichons	95 kr
Vinabefaling: Cabernet Franc 'Gratitud', 2019, Cosmic Cellar, Empordà	100 kr
Paté af vildsvin m. cornichons & sennep	85 kr
Vinabefaling: Barbera d'Alba Superiore, 2019, Oddero, Piemonte	95 kr
Stracciatella m. citron og ansjoser serveret på toast	95 kr
Vinabefaling: Cargol Treu Vi, 2020, Xarello, Alemany i Corrio - Penedès	110 kr
Burrata m. bagt rød peberfrugt & pangrattato	110 kr
Vinabefaling: Hautes Côtes de Beaune 'Mainbey', 2020, Chardonnay, Chanterêves, Bourgogne	160 kr
3 slags af ost m. brødchips & kompot	95 kr
Vinabefaling: Chardonnay, 2019, Domaine de la Pinte - Jura	100 kr

– Til ovenstående retter skal brød bestilles separat –

SÆSONENS RETTER

Kalvefrikassé m. hvide asparges, ærter, gulerødder & kartofler	160 kr
Vinabefaling: Premier Rendez-Vous, 2019, Chenin Blanc, Lise & Bertrand Jousset, Loire	130 kr
Vinabefaling: St Laurent Reserve, 2015, Dopler, Thermenregion	130 kr
Sommersalat m. asparges, nye kartofler, rucola, croutoner, dijon vinaigrette & græskarkerner	95 kr
Vinabefaling: Pouilly-Fumé 'Prelude', 2020, Sauvignon Blanc, Jonathan Pabiot, Loire	95 kr

DESSERT

Citronkage m. crème fraîche, jordbær og lavendel	75 kr
Vinabefaling: Muscat de Rivesaltes, 2018, Grand Guilhem, Corbières	90 kr