



Julemenu 2024

Fra den 21.11.2024

Frokost - Mandag til Søndag

Aften - Mandag til Lørdag

Røget Laks à la Daniel Letz

Vin : Sancerre, Ultimus, Jean Thomas & Fils

Hummersoufflé med Hummerbisque, perleløg og confiterede tomater

Vin: NV, Pierre Peters "Cuvée de Réserve", Blanc de Blancs, Le-Mesnil-Sur-Oger, Côte des Blancs

Crêpinette med vildsvin og rådyr, stegt foie gras og mørkel sauce

Vin: Gevrey Chambertin "Aux Echezeaux", Christophe Bryczek

Profiteroles med kirsebær og is

Vin: Sauternes, Castelnau de Suiduiraut, Bordeaux

Menu & Vinmenu 1145 Kr

(Menu 595 Kr - Vinmenu 550 Kr)

** informér venligst personalet om allergener*