Julemenu 2026

Fra den 24.11.2026

Frokost - Mandag til Søndag

Aften - Mandag til Lørdag

Røget Laks à la Daniel Letz

Vin : 2024, Jonathan Didier Pabiot, Pouilly-Fumé "Léon", Loire

Jomfruhummersoufflé, bouillabaise consommé og mirepoix

Vin : 2022, Verget Saint Véran ”Saint Claude”, Bourgogne

Braiseret lammeskank, fennikelpuré, rødbede og lammejus

Vin : 2024, Domaine Larue, Chassagne Montrachet Rouge, Bourgogne

Svesker i Armagnac

Vin: 2012, Carmes de Rieussec, Sauternes, Bordeaux

Menu & Vinmenu 1195 Kr

(Menu 625 Kr - Vinmenu 570 Kr)

** informér venligst personalet om allergener*