



Julemenu 2023

Fra d. 21/11

Frokost – mandag til søndag

Aften – mandag til lørdag

Kammuslingsouffle med perleløg, løgsoubise & sauce américaine

Vin: 2021 Mâcon "l'Expression", Domaine Sainte Barbe, Bourgogne

Terrin de porc med foie gras & agen svesker i armagnac

Vin: 2021 Bourgogne Hautes Côtes de Nuits "Cuvée Maëlie", Domaine Jean Tardy & fils

Dyreryg, palmekål, valnødder, pommes pailles & trøffelsauce

Vin: 2015 Châteauneuf du Pape, Château des Fines Roches, Rhône

Terrine de chocolate med kirsebær, vaniljecreme & kirsebørsorbet

Vin: 2017 Late bottled vintage Port, Taylor's, Porto, Portugal

Menu & wine pairing 1.145,-

(menu 595,- // vin 550,-)

** informér venligst personalet om allergener*