

# Menu

## Forretter:

### Rimmet hvid fisk 139kr

Braiserede rødbeder, rødbede gel, syltede sennepskorn, rødbedestøv og babygrønt.

**Anbefalet vin: 115kr pr. glas**

Paradies Feinherb Riesling - Nahn, Tyskland

### Koldrøget vildt carpaccio 139kr

persillerods chips, gammelknas, syltede perleløg.

**Anbefalet vin: 85kr pr. glas**

Lust of Roet, Peter muller, Spatburgunder, Tyskland

### Snackbræt (nok til 2) 198kr

Delebræt af køkkenets specialiteter.

**Anbefalet vin: 145kr pr. glas**

Prosper Maufour Macon-Village - France

### Rødbede tatar med Lomo 129kr

Æggeblomme, olivenolie, citron, persille, purløg, syltede rødløg og ristede rugbrød.

**Anbefalet vin: 85kr pr. glas**

Afkølet Lust of Rot - Buggingen, Tyskland

### Fransk løgsuppe 129kr

Consummé på løg med fermenteret løg og spidskål

**Anbefalet vin: 95kr pr. glas**

Atance Cuveé no. 1 - Spanien

## Hovedretter:

### Green Wellington 245kr (30 min)

Grøntsags Wellington med bagte rodfrugter, linser samt svampe. Hertil svampesauce.

**Anbefalet vin: 105kr pr. glas**

Vegan Interlevel Redwine - Douro, Portugal

### Thorsminde Fisk 279kr

Brunoise af gulerod, porre og persillerod friske urter og Beurre blanc

**Anbefalet vin: 110kr pr. glas**

Afkølet Petit Immortelle Cotes de Roussillon - France

### Skaftekotelet 289kr

Rosenkål saute med bacon og saltede mandler, æblekompot og honning/balsamico Jus.

**Anbefalet vin: 115kr pr. glas**

Messetti Unfiltered - Toscana, Italien

### Dansk ribeye klasse A+ 325kr

Stegte jordskokker, braiserede løg, bagte beder og sennepssauce.

**Anbefalet vin: 170kr pr. glas**

Chateau Cantemerle 5 cru. 2021 - France

### Vildt fra skoven 279kr

Brunet smør, pommes puré, stegte svampe, blancheret grønkål og vildtsauce på portvin.

**Anbefalet vin: 125kr pr. glas**

Passi Real - Valpolicella, Italien

## Desserter:

### Honning Panna Cotta 90kr

Honning, yoghurt, blodappelsin sauce.

**Anbefalet vin: 125kr pr. glas**

Chateau Haut Pick Saurternes 2018, Frankrig

### Gateau Marcel 95kr

Serverede med syltede bær og sprødt.

**Anbefalet vin: 95kr pr. glas**

Riversaltes Granet 2018 - Cazes, Frankrig

### Ostetallerken 119/165kr

Udvalg 3 eller 5 danske oste fra Unika & Them.

**Anbefalet vin: 95kr pr. glas**

Torvisca Tawny Port - Douro, Portugal

### Rie's æblecrumble 95kr

Æble, karamellikør og vaniljeis.

**Anbefalet vin: 125kr pr. glas**

Chateau Grand Dousprat- Saint-Croix, Frankrig

**3-retters valgfri menu - 449kr**

**Vinmenu - 299kr**

# Børnekort

- t.o.m 12 år

## Snacks & humus

Stave af gulerod, agurk og glaskål.  
Serveret med humus, remoulade og ketchup.

## Cheeseburger

Klassisk hamburger med ketchup og cheddarost.  
Serveret med ovn kartofler og mayo.

## Kyllingeburger

Kyllingenuggets med sprød salat og dressing.  
Serveret med ovn kartofler og mayo.

## Frisk pasta med kødsovs

Båndpasta med lækker kødsovs samt revet ost.

## Pandekager

Serveret med vaniljeis og chokoladesovs.

## Isbombe

hjemmelavet is med flødeskum, chokoladesovs og sprødt.

**2-retters menu - 139kr**

**3-retters menu - 169kr**