

Social Dining

6 retter i 3 serveringer (forretter – hovedretter – dessert) – 475 kr
10 retter i 5 serveringer (snacks – forretter – hovedretter – ost – dessert) – 600 kr

3 udvalgte snacks fra køkkenet

NV Champagne Brut l'Universelle, Baron Albert

Krabbe, romainesalat, ærter og grapefrugt

Crustade med tatar på dansk ungvæg med hvide asparges og ramsløg

Stegt spidskål med mandler, kærnemælk og dild olie

2024 Contrapunto Albarino, Bodegas Granbazán, Rias Baixas, Spanien

Pasta Casarecca med Rokkedahl kylling, spinat og stegte svampe

Confiterede kalvebrisler med dildstuede nye kartofler og pebersauce

2022 Panorama Rouge, Bastide Du Claux, Sylvain Morey, Luberon, Rhône

1 stykke valgfri ost med garniture

Jordbær med crème double og hyldeblomst

2011 Riesling spätlese, Markus Molitor, Mosel, Tyskland

Vin parring til menuen 2 glas (Hvid & Rød) - 225 kr // 3 glas - 350 kr // 4 glas - 425 kr
Alkoholfri parring til menuen - 2 glas - 175 // 3 glas - 225 kr

Prøv en af vores menupakker

Lille Social 675 kr

6-retters Social Dining menu

Surdejsbrød og Aabybrosmør ad libitum

Tilpasset vinmenu (2 glas – Hvid og Rød)

Filtreret vand med og uden brus under hele middagen

Store Social 1000 kr

10-retters Social Dining menu

Surdejsbrød og Aabybrosmør ad libitum

Tilpasset vinmenu (4 glas)

Filtreret vand med og uden brus under hele middagen

En aften på Teddy 1250 kr

Velkomstcocktail

10-retters Social Dining menu

Surdejsbrød og Aabybrosmør ad libitum

Tilpasset vinmenu (4 glas)

Filtreret vand med og uden brus under hele middagen

Valgfri kaffe og Avec.

Vi forbeholder os retten til at ændre eller tilpasse retterne løbende.
We reserve the right to make any changes.