

VINOTEKET

AFTENMENU

16.30 - 19.00

ØSTERS

Gillardeau Speciales #6

Serveret med citron og vinaigrette

1 stk 25 kr.

6 stk 130 kr.

CAVIAR

Gastro Unika Gold caviar

10 g. Gold 275 kr.

Serveret med kartoffelvaffel,
creme fraiche og rødløg

SNACKS

Saltede mandler & Iliada oliven 75 kr.

Iberico gris på spyd (6 stk) 125 kr.

Grand Resérva Batellé Duroc skinke modnet 16 måneder 75 kr.

Ramón Pena Sardinier i olivenolie, med surdejsbrød og citron 125 kr.

Surdejsbrød – pris pr. person 20 kr.

RETTER

Gravad laks med chimichurri & friskost 135 kr.

Tatar på okseinderlår med svampe, tyttebær & tête de moine 135 kr.

Svampetoast på surdejsbrød med comté & purløgsblomster 135 kr.

Trøffelpasta med braiseret okse & syltede bøgehatte 225 kr.

Dagens fangst med stegt kål & cremet sauce 225 kr.

OST & DESSERT

Serveret med knækbrød og marmelade

Thybo 24 mdr., fast komælksost 55 kr.

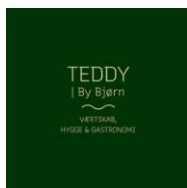
Brillat-Savarin med trøffel, Hvidskimmelost 55 kr.

Høgelundgaard, Blåskimmelost 55 kr.

Vaniljeis med brownie og saltkaramel 115 kr.

Hvid Chokolademousse med mørke bær og crumble 115 kr.

E S T .



2 0 2 0