TEDDY /BY BJØRN
RESTAURANTEN

VINMENU &
ALKOHOLFRI PARRING

Vi sammensætter menuen, så den passer til jeres retter

Alle vinene kan købes på glas til 100 kr. eller som hele flasker til 500 kr.

3 glas vinmenu 300 kr. // 3 glas alkoholfri 275 kr.

4 glas vinmenu 400 kr. // 4 glas alkoholfri 350 kr.

5 glas vinmenu 500 kr. // 5 glas alkoholfri 425 kr.

NV Cremant de Bourgogne Brut, Vittaeut-Alberti, Frankrig

Sparkling Tea, grøn the med citrus, CPH Sparkling Tea, Danmark

3 snacks - Iberico gris med sort hvidløg // Gourgeres // Friteret jordskok

2025 Verdejo, Bodegas Jose Pariente, Rueda, Spanien

Chenin Blanc "Raisin", Villebois, Loire Frankrig

Confiteret kalvebrissel – græskarpuré – hummerbisque - mandler

&

3 slags forretter "Social dining" – Gravad laks med waldorff // Æbleskive med svampe og gl. knas // Tatar

2024 Nerello Mascalese, Tenuta di Aglaea, Etna Rosato D.O.C., Sicilien, Italien

Arensbak, skovbund og røde bær, Danmark

Stegt torsk – blomkålspuré – gule beder - sennepssauce

2022 La 50/50 Côtes du Brian, Domaine Anne Gros & Jean-Paul Tollot, Languedoc-Roussillon, Frankrig

Pinot Noir "Raisin", Villebois, Loire Frankrig

Canettebryst – selleripuré – dehydrerede rødbeder – sauce med lune krydderier

Brachetto d´Acqui D.O.C.G., Balbi Soprani, Piemonte, Italien

Kirsebærsaft, Van Nahmen

Chokolademousse – lokale kirsebær – saltkaramel – brændte mandler

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