



5 GERICHTE SOMMER MENÜ & WEIN MENÜ

Stauning Schinken – Spargel – Queller Mayo

Schloss Marienlay

Reichsgraf von Kesselstadt, Mosel

Hechtdorsch mit Haut gebraten - Spinat

Langhe Chardonnay, Sermine, Ca' del Baio, Piemonte

Kalbs Lendchen – Erbsen – Zwiebeln - Kohl

Vina Echeverria, Merlot, Central Valley, Chile

2 Sorten Käse – Rhabarber Kompott

Luis Canas, Reserva

Bodegas Luis Cana, Rioja Alavesa

Rhabarber Suppe – Holunderblüte Eis – Süssig- und Knusprigkeiten

Coteaux du Layon

Chateau de la Roulerie, Loire

Preis pro Person

2 Gerichte DKK 298,-

3 Gerichte DKK 355,-

4 Gerichte DKK 405,-

5 Gerichte DKK 455,-

Wine Menü

1. Gericht - 1 Glas

2. Gericht - 1 Glas

3. Gericht - 2 Gläser

4. Gericht - 1 Glas

5. Gericht - 1 Glas

Preis pro Person DKK 399,-

Preis pro Glas - DKK 80,-

(Irgendein Wein vom Wein Menü)

