



5 RETTER 'S SOMMER & VINMENU

Stauning Skinke – asparges – salturt mayo

Schloss Marienlay

Reichsgraf von Kesselstadt, Mosel

Skindstegt kulmule - spinat

Langhe Chardonnay, Sermine, Ca´del Baio, Piemonte

Kalvemørbrad – ærter – løg - kål

Vina Echeverria, Merlot, Central Valley, Chile

2 slags oste – rabarber kompot

Luis Canas, Reserva

Bodegas Luis Cana, Rioja Alavesa

Rabarber suppe – hyldeblomstis - knas

Coteaux du Layon

Chateau de la Roulerie, Loire

Pris pr. person

2 retter DKK 298,-

3 retter DKK 355,-

4 retter DKK 405,-

5 retter DKK 455,-

Vin menu

1. ret 1 glas

2. ret 1 glas

3. ret 2 glas

4. ret 1 glas

5. ret 1 glas

Pris pr. pers. DKK 399,- for hele vinmenuen

Pris pr. glas DKK 80,- (uanset hvilken vin)

