



Sommer Slusemenu

Starter:

Gedampft Kabeljau mit Karotten-/Rettichpüree, Forellenrogen und
Weißweinsauce

Wein: Lentz, Riesling, Elsass

Zwischengrucht:

Gegrillter Oktopus mit Aubergine/Kürbis und Oktopusragout

Wein: Brotte Tavel Rosé Les Eglantiers, Frankreich

Hauptgang:

Gegrilltes Kalbsfilet mit Brokkolipüree, junge dänischen Kartoffeln, Fenchel
und Rotweinsauce.

Wein: Château de Pougelon Beaujolais Villages, Frankreich

Nachtisch:

Passionsfrucht/Vanillecreme mit junge dänischen Erdbeeren und Passionsorbet

Wein: Sandiliano Spumante Dessert Grande Cuvée, italienisch

Käsesorten:

Auswahl lokaler Käse von Jernved Molkerei mit Oliven, Walnüssen und
Keks.

Wein: Lentz, Gewürztraminer, Alsace

Preise:

2 Gänge: 389, -

Wein menu, 2 Glas: 185, -

3 Gänge: 459, -

Wein menu, 3 Glas: 259, -

4 Gänge: 529, -

Wein menu, 4 Glas: 339, -

5 Gänge: 589, -

Wein menu, 5 Glas: 399, -

*Änderungen in Bezug auf das Angebot der Saison vorbehalten.
Das Personal ist bereit, Sie über Allergene, vegetarische Gerichte und
spezielle Diäten zu informieren und zu führen*





Vorspeisen

Kalt geräucherter Fanø-Lachs Frischkäse, Gurke, Garnelen und knusprige Garnitur	140, -.
Gedampft Kabeljau Karotten-/Rettichpüree und Weißweinsauce	135, -
Gebratene junge Hahnenbrust Cremige Gorgonzolasauce, knusprige Haut und Karotte	135, -.
Geräucherter Fanø-Schinken Frischkäse, getrocknete Tomaten und gebackenes Roggenbrot	135, -.
Auberginensalat (vegan) Frische Tomaten und Brot	125, -.

Das Personal ist bereit, Sie über Allergene, vegetarische Gerichte und spezielle Diäten zu informieren und zu führen.





Hauptgerichte

Dänisches Steak mit weichen Zwiebeln Rote Bete, Gurke, Kartoffeln und braune Soße	215, -
Gegrilltes Lammfilet Kartoffeln, Champignons und Lam Ragout	325, -
Schollenfilet Kartoffeln, Gemüse der Saison und Weißwein sauce	255, -
Gegrillter Oktopus Kartoffeln, saisonale Garnituren und Tintenfischragout	255, -
Gegrilltes Kalbsfilet Brokkolipüree, Kartoffeln, Fenchel Rotwein-Soße	325, -
Fried Tofu Auf einem cremigen Püree mit Kartoffel und saisonaler Garnitur	245, -

Das Personal ist bereit, Sie über Allergene, vegetarische Gerichte und spezielle Diäten zu informieren und zu führen.





Dessert / Käsesorten

Auswahl lokaler Käse aus Jernved Molkerei: 135, -.
Oliven, Haselnüsse und Kekse

Pistazien-Fondant 125, -.
Orangensorbet und frischen Beeren

Crème Brûlée 125, -.
Himbeersorbet und frische Beeren

Passionsfrucht/Vanillecreme mit junge dänischen Erdbeeren 125, -
Passionsorbet

Dessertwein	Glas/Flasche
Muscat de Rivesaltes, <i>Languedoc Roussillon, Frankreich</i>	75, -/299, -
<i>Die Muskatellertrauben verleihen dem Geschmack ein charakteristisches würziges Aroma und Süße</i>	
Banyuls <i>Vin Doux Natural, Roussillon, Frankreich</i>	75, -/299, -
<i>Mild und weich im Charakter mit Noten von Haselnüssen und reinen roten Früchten.</i>	
Tarapaca Spätlese <i>Chile 0,5 L.</i>	55, -/239, -
<i>Feine Balance zwischen Säure und Süße und ein langer, intensiver Nachgeschmack</i>	
Churchill 10 Jahre Tawny Portwein, <i>Portugal</i>	65, -/309, -
<i>Eine ziegelrote Farbe und ein komplexes Aroma von getrockneten Früchten und roten Kirschen.</i>	

Das Personal ist bereit, Sie über Allergene, vegetarische Gerichte und spezielle Diäten zu informieren und zu führen.





Kindermenü

Fischfilet Pommes frites, Zitrone, Gemüse, Remoulade und Ketchup	89, -
Rote Wurst Pommes frites, Gemüse, Remoulade und Ketchup	89, -
Spaghetti Fleischsauce, Parmesan und Ketchup	89, -
Nuggets Pommes frites, Gemüse, Remoulade und Ketchup	89, -
Kids Ice Dessert Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis	75, -

Das Personal ist bereit, Sie über Allergene, vegetarische Gerichte und spezielle Diäten zu informieren und zu führen.

