



Herbst-Slusemenu

Starter:

Pfannebraten-Seeteufelfilet mit Rosenkohl, Äpfeln, Pinienkernen und
Weißweinsauce

Wein: Thorn-Clarke Milton Park Chardonnay, Australien

Mittlerer Gang:

Wildschwein, Blaubeer-Agrodolce, schwarze Bohnen und
Butternusskürbispüree mit Parmesan

Wein: Castellani la Cattura, Shiraz-Cabernet, Italien

Hauptgang:

Gegrilltes Kalbs-Ribeye, Weißbohnenpüree, Kartoffeln, Brokkoli,
Blumenkohl, Pfifferellen und Rotweinsauce

Wein: Villa Vetti Ripasso Doc Superiore, Italien

Nachtsch:

Schokoladenmousse mit Kastaniencreme und Seedorn-Sorbet auf Macarons

Wein: Tarapaca Late Harvest, Chile

Käse:

Auswahl lokaler Käse von Jernved Dairy mit Oliven, Walnüssen und Keksen

Wein: Churchill 10 Jahre alter Tawny Port, Portugal

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*





Herbst-Slusemenu

Starter:

Pfannebraten-Seeteufelfilet mit Rosenkohl, Äpfeln, Pinienkernen und
Weißweinsauce

Wein: Thorn-Clarke Milton Park Chardonnay, Australien

Mittlerer Gang:

Wildschwein, Blaubeer-Agrodolce, schwarze Bohnen und
Butternusskürbispüree mit Parmesan

Wein: Castellani la Cattura, Shiraz-Cabernet, Italien

Hauptgang:

Gegrilltes Kalbs-Ribeye, Weißbohnenpüree, Kartoffeln, Brokkoli,
Blumenkohl, Pfifferellen und Rotweinsauce

Wein: Villa Vetti Ripasso Doc Superiore, Italien

Nachtsch:

Schokoladenmousse mit Kastaniencreme und Seedorn-Sorbet auf Macarons

Wein: Tarapaca Late Harvest, Chile

Käse:

Auswahl lokaler Käse von Jernved Dairy mit Oliven, Walnüssen und Keksen

Wein: Churchill 10 Jahre alter Tawny Port, Portugal

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, -.
Pfannebraten-Seeteufelfilet Rosenkohl, Äpfeln, Pinienkernen 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	215, -.
Rote Bete, Gurke, Kartoffeln und braune Soße	
Gegrilltes Lammfilet	325, -.
Kartoffeln, Champignons und Lam Ragout	
Schollenfilet	255, -.
Kartoffeln, Gemüse der Saison und Weißwein sauce	
Wildschwein	255, -
Blaubeer-Agrodolce, schwarze Bohnen und Butternusskürbispüree mit Parmesan	
Gegrilltes Kalb Ribeye	325, -
Weißbohnenpüree, Kartoffeln, Brokkoli, Blumenkohl, Pfifferellen und Rotweinsauce	
Fried Tofu	245, -
Auf einem cremigen Püree mit Kartoffel und saisonaler Garnitur	

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

Schokoladenmousse 125, -
Kastaniencreme und Seedorn-Sorbet auf Macarons

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

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.

