Herbst-Slusemenu

Starter:
Pfannebraten-Seeteufelfilet mit Rosenkohl, Äpfeln, Pinienkernen und Weißweinsauce
Wein: Thorn-Clarke Milton Park Chardonnay, Australien

Mittlerer Gang:
Gebratener Berberia-Entenbrust, marinierter Weihnachtssalat, Granatapfel und Orangen-Vinaigreat
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

Nachtisch:
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 *140, -.*
Frischkäse, Gurke, Garnelen und knusprige Garnitur

Pfannebraten-Seeteufelfilet *135, -*
Rosenkohl, Äpfeln, Pinienkernen und Weißweinsauce

Gebratene junge Hahnenbrust *135, -.*
Cremige Gorgonzolasauce, knusprige Haut und Karotte

Geräucherter Fanø-Schinken *135, -.*
Frischkäse, getrocknete Tomaten und gebackenes Roggenbrot

Auberginensalat (vegan) *125, -.*
Frische Tomaten und Brot

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

Gebratener Berberia-Entenbrust *255, -*
Marinierter Weihnachtssalat, Granatapfel, Pomme Anna und Orangen-Vinaigreat

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

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

Kindermenü

Fischfilet *89, -*
Pommes frites, Zitrone, Gemüse, Remoulade und Ketchup

Rote Wurst *89, -*
Pommes frites, Gemüse, Remoulade und Ketchup

Spaghetti *89, -*
Fleischsauce, Parmesan und Ketchup

Nuggets *89, -*
Pommes frites, Gemüse, Remoulade und Ketchup

Kids Ice Dessert *75, -*
Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis

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