

## VINLISTE

			GLAS	FLASKE
			DKK	DKK
CHAMPAGNE				
	NV	Billecart Salmon - Brut	150	750
CRÉMANT				
Bourgogne	NV	Vitteaut-Alberti	100	500
HVIDVIN				
Frankrig	2016	La Galope - Sauvignon Blanc	80	400
Tyskland	2015	Clemensbusch - Riesling	90	450
Italien	2015	La Tunella - Pinot Grigio	100	500
Chablis	2015	Grand Roche - Chardonnay	110	550
Sancerre	2016	Cedrick Bardin - Sauvignon Blanc	120	600
Bourgogne	2014	J. M. Boillot - 1. Cru Montagny	150	750
RØDVIN				
Rhône	2015	Domaine Brusset	85	425
Italien	2015	Luca Bosio - Barbera	90	450
Californien	2015	Cocoon - Zinfandel	100	500
Napa County	2014	Avalon - Cabernet Sauvignon	120	600
Bordeaux	2012	Château Thenac	130	650
Bourgogne	2014	D. de Bellene - Pinot Noir	140	700
ROSÉVIN				
Provence	2016	Miraval	100	500
DESSERTVIN				
Loire	2015	D. Chupin - Late harvest	100	500
Portugal	2011	Fonseca LBV	120	600

## THE BRASSERIE

### VORES 3 RETTERS MENU

Rimmet mørksej med gule beder, mayonnaise & knas på kartoffelchips med løvstikke

*Cured pollock with gold beetroots, mayonnaise & potato and lovage crunch*

Gris BBQ med forskellige løg, puffet vadouvan & røget sauce

*BBQ pork with variation of onions, puffed vadouvan & smoked sauce*

Jordbær mousse med skovmærkeiscreme & hvid chokolade

*Strawberry mousse with woodruff icecream & white chocolate*

### VINMENU

Gasgogne - La Galope - Sauvignon Blanc - 2016

Californien - Cocoon - Zinfandel - 2015

Piemonte - Rocca dei Forti - Brachetto - NV

### KAFFE / COFFEE

### FRESHWATER

DKK 750

## FORRETTER / STARTERS

Gravad laks med rævesauce, ristet brioche & bitre salater

*Traditional Danish "gravad" salmon with mustard and brown sugar sauce, roasted brioche & crisp salad*

DKK 130

Rimmet mørksej med gule beder, mayonnaise & knas på kartoffelchips med løvstikke

*Cured pollock with gold beetroots, mayonnaise & potato and lovage crunch*

DKK 130

Tatar af okseinderlår, langtidsbagte tomater, svampecreme & peberrod

*Beef tartar with slow baked tomatoes, mushroom mayonnaise & horseradish*

DKK 130

Saltet makrel med tomat saft, blomsterkarse, mælkeiscreme, mild hvidløg mayonnaise

& raps olie

*Cured mackerel with clear tomato juice, nasturtium, milk icecream, mild garlic mayonnaise*

& rapeseed oil

DKK 130

Fiskesuppe lavet på muslinger og fiskefond med sommergrønt & krydderurter

*Fish soup made from mussels, fish stock, vegetables & herbs*

DKK 130

## SIDES

Nye kartofler med brunet smør & persille / new potatoes with brown butter & parsley

Grøn salat med vinaigrette / green salad with vinaigrette

Perlebyg med rygeost / Pearl barley with smoked cheese

DKK 45 per stk / DKK 45 apiece

## HOVEDRETTER / MAINS

Vegetar bøf af bønner og kikærter med sommergrønt & brøndkarse

*Vegetarian patty of beans and chickpeas with summer vegetables & watercress*

DKK 230

Bagt havkat med spidskål, forårsløg, ærter, ærteskud & muslinge sauce

*Baked catfish with pointed cabbage, spring onions, pea shoots & mussel sauce*

DKK 240

Årets regionale kokkelev talent - Farseret poussin med asparges & hollandaise

Regional chef student talent of the year - stuffed poussin with asparagus

*& hollandaise*

DKK 240

Stegt rib-eye med nye løg, grøn salat af årstidens skud & bearnaise

*Rib-eye with new onions, seasonal green salad & bearnaise*

DKK 315

Gris BBQ med forskellige løg, puffet vadouvan & røget sauce

*BBQ pork with variation of onions, puffed vadouvan & smoked sauce*

DKK 240

Stegt pighvar med nye gulerødder, stegt blomkål, ristede hasselnødder

& havtorn beurre blanc

Panfried turbot with baby carrots, panfried cauliflower, roasted hazelnuts

& sea buckthorn beurre blanc

DKK 240

Måltidet

*The Meal*

DKK 230