

# JANUAR

Dansk sort hummer

Små porrer, lyse løg & brunet smør  
2016 Pouilly-Fuissé Ch. De Beauregard, kr. 700,-

Stegt slethvar

Spinat, bønner & sauce blanquette  
2014 Puligny-Montrachet VV. Vincent Girardin, kr. 850,-

Dansk kalvemørbrad

Selleri, svampe & sherrysauce  
2014 L'Esprit de Chevalier Pessac-Léognan, kr. 750,-

Danske pærer

Vanilje, hvid chokolade & citronverbena  
2009 Gewürztraminer VT. Trimbach, kr. 850,-

# FEBRUAR

Jomfruhummertatar

Syltede løg, brunet smør & karse  
2017 Grüner Veltliner, Nussberg Weingut Wieninger, kr. 500,-

Spinat

Kyllingeskind & andeæg  
2013 Paringa Peninsula Chardonnay, kr. 600,-

Vagtelbryst & lår

Pære, lyse løg & hønsesauce  
2015 Gevrey Chambertin VV, Faiveley, kr. 800,-

Danske æbler

Sorbet, timian & mandelkage  
2010 Castelnau de Suduiraut, Sauternes, kr. 800,-



# M A R T S

Tatar af okse

Ramsløg, syltige salater & sprødt brød

2016 Riesling Brauneberger Juffer Sonnenuhr, Trocken GG, Fritz Haag, kr. 750,-

Dampet torsk

Blomkål, hasselnødder & brunet smør

2013 Paringa Peninsula Chardonnay, kr. 600,-

Fransk due & lår

Kirsebær, rødbede & malt

2015 Barbera d'Asti, Bruno Rocca, kr. 650,-

Blommer

Øllebrød & fløde

1992 Malvasia, Pereira de'Oliveira, Madeira, kr. 900,-

# A P R I L

Grønne asparges

Sprød jomfruhummer & sauce blanquette

2015 Riesling pur mineral, Weingut Fürst, kr. 600,-

Stegt pighvar

Tørrede og friske tomater & basilikum

2016 Puligny-Montrachet 1.Cru Sous le Puits, kr. 950,-

Dansk lammefilet & hjerte

Grillet salat, timian & røget marv

2015 Pavillon de Poyferré, St. Julien, kr. 750,-

Rabarber

Crumble & vaniljeis

2017 Riesling Brauneberger Juffer Auslese, kr. 675,-



# MAJ

Hvide asparges  
Fjordrejer, sprødt kyllingeskind & sauce blanquette  
2017 Sancerre Pascal Jolivet, kr. 650,-

Hummer  
Hestebønner, ærter, grønne asparges & hummersauce  
2014 Puligny-Montrachet VV. Vincent Girardin, kr. 850,-

Kalvefilet & skank  
Morkler, kartoffel & timian  
2013 Merlot Freemark Abbey, kr. 800,-

Danske jordbær  
Fløde & skovmærke  
2010 Castelnau de Suduiraut, Sauternes, kr. 800,-

# JUNI

Lune kammuslinger  
Sommergrøntsager & rygeost  
2015 Chablis 1.Cru, Vau de Vey organic, Pascal Bouchard, kr. 750,-

Stegt havtaske  
Bacon, spidskål, ærter & sauce blanquette  
2015 Russian River Chardonnay, Ramey, kr. 750,-

Oksefilet  
Foie gras, nye løg, hvide asparges & marv  
2015 Ch. Branaire-Ducru 4.Cru St. Julien, kr. 900,-

Danske hindbær & mørk chokolade  
Pineau des Charentes, 5 års Ruby, Ch. De Beaulon, kr. 600,-



# JULI

Hummer i brud

Salater & blade

2016 Pouilly-Fuissé, Ch. de Beauregard, kr. 700,-

Rødtunge

Mini majs & vilde urter

2014 Puligny-Montrachet VV. Vincent Girardin, kr. 850,-

Perlehøne

Kejserhatte, blomster & vilde urter

2015 Fleurie Ch. de Beauregard, kr. 550,-

Mørke bær

Flødeskum, is på Porter & brunt sukker

Brachetto d'Acqui San Maurizio, kr. 450,-

# AUGUST

Laksetatar

Sprødt brød, karse, urter & tatarsauce

2016 Riesling Brauneberger Juffer Sonnenuhr Trocken GG, Fritz Haag, kr. 750,-

Stegte kalvebrisler

Selleri, trøffel & æbleglace

2013 Castum Rosso IGT, Paolo Cottini, kr. 750,-

Lammemørbrad

Grønne og gule squash, bønner & svampesauce

2015 Hacienda Monasterio, Ribera del Duero, kr. 750,-

Blåbær & brombær

Hvid chokolade & citron

2007 Moulin Touchais, Coteaux du Layon, kr. 750,-



# SEPTEMBER

Vilde svampe

Æggeblomme & hønsesauce med kyllingeskind

2015 Pinot Gris Réserve, Trimbach, kr. 550,-

Stegt pighvar

Små hvide og røde løg & pighvarsauce

2016 Meursault 1.Cru Blagny, Faiveley, kr. 900,-

Kalvemørbrad

Kartoffelkompot, sprøde løg & rødvinssauce

2015 Pavillon de Poyferré, St. Julien, kr. 750,-

Mango

Kokos & mørk chokolade

2009 Gewürztraminer VT. Trimbach, kr. 850,-

# OKTOBER

Svampetoast

Trøffel & urter

2015 Barbera d'Asti, Bruno Rocca, kr. 650,-

Stegt torsk

Dansk kål & sauce med løjrogn

2013 Paringa Peninsula, Chardonnay, kr. 600,-

Dansk kalvehøjreb

Vinterporre, gule beder & røget marv

2015 La Serre Nuove dell'Ornellaia, kr. 800,-

Creme fraiche is

Syltet bær & varm vaniljecreme

2010 Castelnau de Suduiraut, Sauternes, kr. 800,-



# NOVEMBER

## Vintersalat

Danske østers, dild & syltede løg

2015 Riesling pur mineral, Weingut Fürst, kr. 600,-

## Stegt slethvar

Hønsefars & syrlige urter

2014 Puligny-Montrachet VV. Vincent Girardin, kr. 850,-

## Gråand stegt på ben

Kirsebær, rødbede & lardo

2015 Vosne-Romanée, Faiveley, kr. 950,-

## Fløde & vanilje

Røde ribs & hvid chokolade

2007 Moulin Touchais, Coteaux du Layon, kr. 750,-

# DECEMBER

## Salat på syltede andelår

Kålblade & kirsebæreddike

Vitteau Alberti Rosé, Crémant de Bourgogne, kr. 550,-

## Stegt helleflynder

Rosenkålsblade, spinat & bacon sifon

2016 Pouilly-Fuissé Aux Charmes, Ch. Beauregard, kr. 750,-

## Sprængt andebryst

Rosenkål & anderagùsauce

2015 Coudoulet de Beaucastel, kr. 700,-

## Brunkage

Blåbær & fløde

Tawny 10 Year Old, Fonseca, kr. 650,-

