

Sæsonmenu

Ising

*Skilt kefir sauce – Anis – Rosenkål – Pære – Estragon
Rainer Sauer, Silvaner. Franken*



Bao med aske

*Kantarel – Pigsvamp – Fermenteret creme
Bouchard Pere & Fils, Mâcon-Lugny Saint-Pierre. Bourgogne*



Stegt foie gras

*Brombær – Rosmarin – Maltchokolade
Jean-Etienne Chermette, Beaujolais Les Clos VV*



Bravette

*Hokkaido – Jordkok – Sauce med røget marv & grøn peber
Nicolas Grosbois, Clos La Henry, Loire*



Blomme sorbet

*Portvin – Lakridsbrud – Hvid chokolade
Braid Brachetto, Piemonte*



Vaniljeis med caviar

*Sauce på umoden tomat – Tuille – Hasselnød
S.A. Prüm Riesling Kabinett, Bockstein. Ockfen. Mosel*

Sætmenu priser

3 retter (Ising, Bravette & Vaniljeis) 429,-

4 retter (Ising, Bao, Bravette & Vaniljeis) 499,-

5 retter (Ising, Bao, Foie Gras, Bravette, Vaniljeis) 549,-

6 retter (Ising, Bao, Foie Gras, Bravette, Blomme, Vaniljeis) 599,-

*Ønskes en anden ret, kan der byttes for et tillæg på 50,-

Vinmenu 289,-

Vinmenu 369,-

Vinmenu 449,-

Vinmenu 529,-