



Aften Menu

December 2018

Tirsdag til lørdag

Drinks

Dagens Bobler
90 kr.
Champagne, Charpentier
145 kr.
Gin-Tonic
95 kr.
Campari-Tonic
95 kr.

Snacks

Oliven
45 kr.
Trøffelchips
50 kr.
Marcona mandler
65 kr.
Syltede muslinger
65 kr.

Menu

Spis som en vinbonde

Alt på delefade og til hele bordet

Rillette af laks, syltede hvide asparges og frissé

Fourme d'Ambert med valnødder

Trøffelpølse fra Piemonte

Croqueta de jamón med hvidløgsmayo og surt

Tatar Bar'Vin

Hvid Osso Buco

Kalveskank, selleri, gremolata og blød polenta

Cheesecake med græskar, kiks og timian

Pris pr. gæst 495 kr.

Byt hovedret til Côte de Boeuf + 100 kr.

Drik som en vinbonde

Vin der passer menuen

Pris pr. gæst 495 kr.

Drik som en Sommelier

Vinen passer stadig menuen

Pris pr. gæst 875 kr.



Aften Menu

December 2018

Tirsdag til lørdag

Forretter

Brandade

Torsk, kartoffel, crouton og grønt
125 kr.

Sardiner

Hvide bønner, persille, chili og citron
90 kr.

Endivie

Julesalat, valnød, estragon og blå ost
125 kr.

Blød Foie Gras

Abrikoskompot, hasselnødder og grillet brød
150 kr.

Charcuteri

Pølser, rilette og skinke med surt, sennep og oliven
125 kr.

Pata Negra

Iberico Bellota, Cinco Jotas
225 kr.

Tatar "Bar'Vin"

Okse, bøgehatte, piment d'Espelette, kapers og brøndkarse
145 kr.

Cecina de León & Mozzarella di Bufala

Røget lufttørret okse inderlår
Min. 2 personer 165 kr. pr. person

Hovedretter

Grønt

Blomkål, selleri, ribs & hasselnød
175 kr.

Brissel & Risotto

Kalv, svampe, purløg og parmesan
195 kr.

Muslinger

Hvidvin, porre, fennikel og urter
195 kr.

Bouillabaisse

Fiskesuppe, rejer og muslinger med grillet brød og rouille
265 kr.

Hvid Osso Buco

Kalveskank, selleri, gremolata og blød polenta
225 kr.

Côte de Boeuf

Grønt, hvidløg og sauce choron
min. 2 personer, stegetid ca. 50 min.
375 kr. pr. person