



Aften Menu

Januar 2019

Tirsdag til lørdag

Drinks

- Dagens Bobler
90 kr.
Champagne, Charpentier
145 kr.
Dagens Hvid
95 kr.
Dagens Rød
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 med frissé, kapers og dild
Syltet muslinger, urter og chili
Endive med blå ost, valnød og estragon
Trøffelsalami fra Piemonte
Stegt andehjerte med kirsebær
Tatar "Bar'vin"
Kalvekæbe i rødvin
Løg, beder, sprød timian krumme og blød polenta
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

Januar 2019

Tirsdag til lørdag

Forretter

Torskerogn

Bitter salat, æble og knas

135 kr.

Rimmet Torsk

Citrus, kapers, persille og grønne oliven

145 kr.

Sardiner

Hvide bønner, persille, chili og citron

90 kr.

Endive

Julesalat, pære, valnød, estragon og blå ost

125 kr.

Blød Foie Gras

Abrikoskompot, hasselnødder og grillet brød

150 kr.

Charcuteri

Pølser, skinke, rilette med sennep, surt 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

Stegt Græskar

Puré, sortkål, portobello, sesam og chili

195 kr.

Risotto

Svampe, purløg og parmesan

175 kr.

Muslinger

Hvidvin, porre, fennikel, gulerod og urter

195 kr.

Bouillabaisse

Fiskesuppe, rejer og muslinger med grillet brød og rouille

265 kr.

Kalvekæbe i rødvin

Løg, beder, sprød timian krumme og blød polenta

225 kr.

Côte de Boeuf

Grønt, hvidløg og sauce choron

min. 2 personer, stegetid ca. 50 min.

375 kr. pr. person