

## Gourmetmenu Michael D.

-  
**Appetizer**  
-

**Forret  
Starter**

Kammusling  
med blomkålscrudité, blomkålscreme, pære, sprøde løg og urter  
*Scallop  
cauliflower crudité, cauliflower crème, pear, crispy onions and herbs*  
95,-

Hattenheimer Schutchenhaus fra Tyskland  
Nørrebryg: en rund og fyldig øl m. en kraftig velbalanceret smag af humle og ristet malt.

-  
**Granité**  
-

**Hovedret  
Main**

Kalvemørbrad  
med sprøde brisler, skorzonerrødder, græskarpuré, salturt, kartoffelfondant og brunet nøddesmør  
*Veal tenderloin  
with crispy sweetbreads, salsify, pumpkin puré,  
glasswort, potato fondant and browned nut butter*  
235,-

Weinerts Merlot fra Argentina  
Faust: En beg-sort øl m. smag af ristet malt, røg og tjære.

-  
**Ost  
Cheese**

Ho Holme  
Økologisk ost lageret med vinkvas, serveres med syltede kirsebær og figner samt hjemmelavet knækbrød  
*Organic cheese stored with wine marc, served with pickled cherries, figs and homemade crackers*  
95,-

Late Harvest fra Errazuriz i Chile  
Orange Blossom: En gylden let øl. Honning fra appelsintræer

-  
**Pré dessert**  
-

**Dessert**

Æbler i tekstur  
Æbletærte, æblebolcher, æblechampagne, æble sorbet, sirup og kaneltuille  
*Apples in texture  
Apple pie, apple candy, apple champagne, apple sorbet, maple syrup and cinnamon tuille*  
95,-

Banyuls Mut sur Grains  
Honey Gold: En lys og gyldig øl.

---

3 retter inkl. appetizer & granité  
*3 course incl appetizer and granité*  
375,-

4 retter inkl. appetizer & granite  
*4 course incl appetizer and granité*  
450,-

5 retter inkl. Appetizer, granite og pre dessert  
*5 course incl appetizer, granite and pre-dessert*  
525,-

Pris pr. Glas, Vinmenu  
*Price per glass, Wine menu*  
2 glas kr. 160,-  
3 glas kr. 235,-  
4 glas kr. 310,-  
5 glas kr. 385,-  
6 glas kr. 460,-

Pris pr. Glas, Ølmenu  
*Price per glass, Beer menu*  
2 glas kr. 110,-  
3 glas kr. 165,-  
4 glas kr. 220,-  
5 glas kr. 275,-  
6 glas kr. 330,-