



AKS MITTAG & ABEND

Alle Weinempfehlungen sind glasweise erhältlich

SNACKS UND CHAMPAGNER – 175

VORSPEISEN:

CHILI-/KORIANDER-GRAVAD HEILBUTT

Salat – Knuspriges Brot – Schnittlauchschaum
Weinempfehlung Van Volxem Riesling Trocken (Weiß, Deutschland)

GERÄUCHERTER LACHS

Rauchkäsecreme – Brot – Gesalzene Gurke – Tomate – Knuspriges – Rote Zwiebel
Weinempfehlung Domaine de la Villardiére IGP Val de Loire Sauvignon Blanc (Weiß, Frankreich)

RINDERTATAR

Eingelegte Senfkörner – Bohnen – Kapern
Weinempfehlung Pinot Noir Bourgogne Cote d'Or (Rot, Frankreich)

HAUPTGÄNGE:

GEFLÜGEL

Gefülltes Hopballe-Hähnchen – Spinat – Pilze – Kräuterkartoffeln – Sauce Robert
Weinempfehlung Ellermann Spiegel Spätburgunder (Rot, Deutschland)

FISCH

Gebackener Weißfisch – Kartoffelpüree – Eingelegtes – Fisch-/Hühnersauce m. Wurzelgemüse – Knuspriges
Weinempfehlung Stéphanie & Vincent Michelet Chablis (Weiß, Frankreich)

RIND

Choco Sashi – Pommes Anna – Tomate – Wurzelgemüse – Pilze – Eingelegtes – Rotweinsauce
(Zuschlag zum Menü – 75)
Weinempfehlung I Castei Valpolicella Ripasso (Rot, Italien)

DESSERTS:

RHABARBER

Rhabarbersorbet – Mazarinkuchen – Eingelegtes
Weinempfehlung Grüner Veltliner Eiswein

CREME BRÛLÉE DER MÜHLE

Weinempfehlung Rivesaltes Ambré Hors d'Age, Les Domaines Paul Mas

ARLA UNIKA KÄSE

4 Sorten Käse – Nüsse – Honig – Sauerteigknäckebrot – Hausgemachte Schwarze Johannisbeeren in Rum
Weinempfehlung Stéphanie & Vincent Michelet Chablis (Weiß, Frankreich)

2 Gänge – 395 / 3 Gänge – 465 / 4 Gänge – 535

Kindermenü und vegetarische Gerichte: Fragen Sie das Personal

Oplysning om allergener: Ved spørgsmål angående indhold af allergene ingredienser i vores mad/retter, kontakt vores personale