

AKS Frokost & Aften

2 Retter 395 | 3 Retter 465 | 4 Retter 535
- Alle vinforslag fås på glas | Se også vores gode vinkort -

SNACKS & CHAMPAGNE | 175

FORRETTER

ØKOLOGISKE HVIDE HELNÆS-ASPARGES

Håndpillede rejer - sauce mousseline - sprødt

Vinforslag: Van Volxem Riesling Trocken
Tyskland | Hvidvin | 95

RØGET LAKS

Rygeost - asparges - rugbrødschips
salat - syltede rødløg

Vinforslag: Domaine de la Villardière IPG Val de Loire
Sauvignon Blanc | Frankrig | Hvidvin | 95

CARPACCIO

Saltede kerner - salat - ostechips
ramsløgspesto - cherrytomat

Vinforslag: Pinot Noir Bourgogne Cote d'Or
Frankrig | Rødvin | 125

HOVEDRETTER

FJERKRÆET

Møllens coq au riesling
kartofler fra helnæs - løg - bacon -
champignon - asparges - fløde

Vinforslag: Ellermann Spiegel Spätburgunder
Tyskland | Rødvin | 95

FISKEN

Bagt hvid fisk
kartofler fra helnæs - fennikel
asparges - gulerod - blomkålspuré
brunet smør med citron

Vinforslag: Stéphanie & Vincent Michelet Chablis |
Frankrig | Hvidvin | 125

OXEN (+75.-)

Rosastegt marineret Sashi Choco
kartofler fra helnæs - asparges - portvinssauce

Vinforslag: Castei Valpolicella Ripasso
Italien | Rødvin | 95

DESSERTER

RABARBER

Lakridsis - havre/ nøddecrumble

Vinforslag: Grüner Veltliner Eiswein | Østrig | 95

JORDBÆR I APPELSINSIRUP

Hvid chokolademousse - tonka - sprødt

Vinforslag: Rivesaltes Ambre Hors d'Agès, Les Domaines Poul Mas | Frankrig | 85

VARIATION AF OSTE

4 slags oste - sødt - salt - surt - surdejknækbrød

Vinforslag: Stéphanie & Vincent Michelet Chablis | Frankrig | Hvidvin | 125

