

# VINOTEKETS A LA CARTE MENU

*Cremet Græskarsuppe*

med ristet kammusling og syrnet fløde

\*

*Rillette af dansk unghane*

med balsamico, syltede rødløg og friske spirer

\*

*Stegt rødtunge*

med sprødt grønkål, ristede svampe og svampecreme

*Sprængt andebryst*

med letristede gulerødder, appelsin og kartoffelterrin

\*

*Frisk havtorn panna cotta*

med syltede danske havtorn og havtorn sorbet

\*

*Tarte Tatin*

med smagfulde fynske æbler, hertil karamel og hjemmelavet vaniljeis

**HOVEDRET**

**DKK 215**

**2 RETTER**

**DKK 295**

**3 RETTER**

**DKK 375**

**4 RETTER**

**DKK 455**

**5 RETTER**

**DKK 535**

**6 RETTER**

**DKK 615**

Menuen er sammensat af sæsonens udvalgte økologiske, lokale & danske råvarer