



MENU

RESTAURANT SLOTSKØKKENET, EKSEMPEL PÅ MENU

SNACKS

DANSKE TOMATER MED RÅMARINERET BLÆKSPRUTTE OG MERIAN

2014 Solaris, Paulus, Ørnberg, Sj. Odde

POCHERET ÆG MED SAUTERET RAMSLØG OG GÅSEFOD

2013 Savagnin, L'Hôpital, Buronfosse, Jura

KOGT KÅL MED KNUST PERSILLE OG SAUCE PÅ HENKOGTE GRØNTSAGER

2012 Sauvignon Blanc, Macea, Toscana

GRIS FRA DET HISTORISKE LANDBRUG

2013 Gamay, "Jadis", Chateau de Lavernette, Beaujolais-Leynes

ASPARGES FRA SØREN WIUFF MED HAVESYRE OG URTER FRA HAVEN

Asparges-hvedeøl

FÅREMÆLKS-YOGHURT MED BÅLOST, GRAN OG SKOVSYRE

2014 Solaris/Ortega, "Mynster", Ørnberg, Sj. Odde

MÆLKEISCREME MED SKOVMÆRKE, RUGKERNER, CITRONMELISSE OG MALT

2008 Riesling Auslese, "Reiler Mullay-Hofberg", Melsheimer, Mosel

SØDT

MENU

"STED" 5 RETTER KR. 800 / "TID & STED" 7 RETTER KR. 1.000

VINMENU

5 GLAS KR. 700 / 7 GLAS KR. 900