

Seaside

THE SEASIDE EXPERIENCE

4 serveringer fra vores 7 køkkenchefer

Den store tur rundt i alt det, vi er gode til. 4 serveringer, der tager jer på en gastronomisk jordomrejse med retter fra vores 7 køkkener.

Maden serveres 'family-style' på fade til deling ved bordet. Vores menu skifter regelmæssigt for at repræsentere det bedste af det, der er i sæson lige nu. Retterne er altid med et opfindsomt og personligt præg fra hvert køkken og hver køkkenchef.

MENUEN

SNACKS



Laksecarpaccio

m/ grønt, radisser, purløg, løg, ingefær & lakserogn



Calamari

m/ mayo af egen blæk

FORRET



Tartarsne

m/ hasselnødder, ramsløgskapers & karamelstensost



Ceviche

på hamachi-tun m/ ramsløgskapers, agurk, stikkelsbær & nuddeltang

HOVEDRET

SÖLVEIG
NORDIC EATERY

Langtidsstegt okse

m/ bagte rødder, bladgrønt, revet havgus, m/ sauce på stegesky smagt til m/ dansk æblecider



DESSERT

PATAGONIA
GRILL

Crème brûlée

franske klassiske dessert m/ vaniljecreme & sprød sukkerskorpe

DKK 595 PRIS PR. PERSON

VINPAKKER

GOD

Velkomst: Vino Spumante Brut, Bosco dei Cirmoli

Forret: Immel Erben, Riesling Trocken, Rheinhessen eller Maison Sauvion, Pinot Noir, Frankrig

Hovedret: Maison Sauvion, Sauvignon Blanc, Valle de Loire eller Viña Pérez Cruz, Cabernet Sauvignon, Maipo Valley, Chile

Dessert: Jurançon, Petit Manseng, Domaine Larroudé eller LBV Port, Coroa de Rei, 2012

Vand m/u brus ad libitum

DKK 350 pr. person. + tilkøb ad libitum vin i 2,5 time for DKK 125

BEDRE

Velkomst: Corpinnat Brut Reserve, Castellroig ØKO/Vegan, 2018, Spanien

Forret: Sancerre, Sauvignon Blanc, Romain Reverdy eller Spätburgunder, Baden, Fritz Wassmer

Hovedret: Maison Jaffelin, Macon Village, Bourgogne, Chardonnay eller Lodi, Old Vine Zinfandel, Maddie Lane

Dessert: Jurançon, Petit Manseng, Domaine Larroudé eller LBV Port, Coroa de Rei, 2012

Vand m/u brus ad libitum

DKK 400 pr. person. + tilkøb ad libitum vin i 2,5 time for DKK 155

BEDST

Velkomst: Tattinger Champagne NV

Forret: Pouilly Fumé, Sauvignon Blanc, Domaine Calibourd eller Pinot Noir, Bourgogne Rouge, Maison Jaffelin

Hovedret: Paso Robles, Chardonnay, Daou eller Chateau du Courlat, Lussac Saint-Emillion, Merlot, 2016

Dessert: Jurançon, Petit Manseng, Domaine Larroudé eller LBV Port, Coroa de Rei, 2012

Vand m/u brus ad libitum

DKK 450 pr. person. + tilkøb ad libitum vin i 2,5 time for DKK 195