

# Mortensaften

## St. Martinsabend

10-11-2019

Champagne & snacks 150,-

Champagne & Snack 21 Euro

\*\*\*\*\*

Rimmet kulmule med stegt grønkål og hummerbisque  
Gebeizter Hechtdorsch mit gebratener Grünkohl und Hummerbisc  
*2018 Grauburgunder - Weingut Klumpp - Baden - Tyskland*

\*\*\*\*

Rosa stegt andebryst med rødkålspuré, broken gel på æble, rødbede,  
knust kartoffel og andesauce.  
Rosa gebratene Entenbrust mit Pure aus Rotkohl, Broken Gel auf Apfel, Rote  
Bete,  
Kartoffeln und Entensauce  
*2016 Vacqueyras "Les Hauts de la Ponche" - Domaine Font Sarade - Rhône -  
Frankrig*

\*\*\*\*

Kirsebær i variation med mousse og sorbet.  
Variation von Kirschen mit Mousse und Sorbet  
*2010 Noces de Feu Rouge - Domaine Rotier - Gaillac - Frankrig*

2-retter 345,- // 2 glas vinmenu 185,-  
2 Gänge 48 Euro//2 Glas Weinmenu 26 Euro  
3-retter 385,-// 3 glas vinmenu 235,-  
3 Gänge 53 Euro//3 Glas Weinmenu 33 Euro

*For bordbestilling ring på tlf. 75 27 90 89  
Tisch Reservierung telefonisch unter +45 75 27 90 89*