

## CANDLE LIGHT DINNER

### Forret:

Rødbedebouillon, skovsyre, svampe dumplings

### Mellemret

Pocheret torskelions på dampet strandbede, brunet smør, chips af jordskokker

Surdejsbrød med kryddersmør af kokleare

### Hovedret:

Oksemørbrad af Dexter på græskarpure, dampet grønkål, variation af løg, rødvinsglace

### Vegetar:

Pocheret selleri - Boghvedepate, tilbehør som ovenstående

### Dessert:

Kastanjer, unikaoste, panna cotta med passionsfrugt

### Anbefalet vin:

Forret: Vejrhøj "Nøgen" Solaris, kompleks og koncentreret smag, fyrrenåle uden sulfid 13,5% 95/480

Hovedret: Spätburgunder, Rudi Rüttger, Pinot Noir i verdensklasse, dyb kompleksitet 150/460

Dessert: Ørnberg "Sort" 2022 Castel, Leon Melot, Rondo, Pinot Noir, tør, smag af sveske 20% 37,5 cl 85 /420

**Søndagsbrunch: Bord bestilles til kl. 10.30, 11.00 eller 11.30 - buffet i salen**

**Søndagsfrokost: Bord bestilles til kl. 12.00, 12.30 eller 13.00 – bordservering**

**Bestilling - kun via telefon - senest dagen før på 5048 4564**

*Husk ved bestilling at fortælle om der er særlige forhold vi skal tage hensyn til.*