



Sommer Menu

vælges af hele bordet

495,-

vinparring

+ 325,-

Antipasto

Hjemmebagt Focaccia Brød

Italienske Oliven

Burrata

med ristet Hasselnødder

Prosciutto di Crudo

lufttørret skinke med balsamico glace

Pomodoro

tomater med rødløg, olivenolie & balsamico

Vinparring

Garganega, Sartori Marani, Veneto

Secondo Piatto

Ravioli | Hummer

fyldt med hummer vendt i cremet ricotta sauce
serveret på bund af skaldyrsbisque

(vegetar - Ravioli Karl Johan)

Vinparring

2020 Schiava Römigberg, Alois Lageder

Dolce

Tiramisu

ladyfingers, mascarpone, espresso og råkakao

Vinparring

2013 Clos Saint Urban Grand Cru Zind Humbrecht