

& RUDOLPH

FORRETTER

Hvide asparges m. håndpillede rejer, dild & kørvel mousseline "L" 120,-
2016, Riesling "Kung Fu Girl", Charles Smith Wines, Washington State, USA
85,-

Stegt skærissing m. bagt cherrytomat & americaine sauce "L" 110,-
2015, Pinot Noir, "Golster", Juris, Burgenland, Østrig
105,-

Stegt foie gras m. confiteret enoki svamp & gastrique 155,-
2017, Sivi Pinot, Kmetija Stekar, Kojsko, Slovenien
85,-

HOVEDRETTER

Asparges frikasse m. nye løg, sprødt rugbrød og karse "G+L" 175,-
2016, Riesling "Kung Fu Girl", Charles Smith Wines, Washington State, USA
85,-

Stegt Helleflynder m. grønne asparges & okse consomé "L" 200,-
2017, Macon-Villages, "Le Mouton Blanc", Boisseau, Bourgogne, Frankrig
90,-

Lammekrone m. pistacie crust, spæde persillerødder og stegesky "L" 215,-
2013, Tempranillio/Cab. Franc, "Numbernine", Winery Arts, Navarra, Spanien
95,-

SØDT & OST

Profiteroles m. vanilje is & chokolade sauce "L+G" 95,-

Pocheret rabarber m. hvid choko mousse, crumble & rabarber sorbet "L+G" 85,-

Smørstegt brioche m. 32 mdrs. Comté "L" 115,-

Petit four 40,-

*G = indeholder gluten, L = indeholder laktose
Vores retter indeholder som udgangspunkt ikke gluten
Alle vores retter kan som udgangspunkt laves uden laktose
Sig til hvis du har allergier/intolerance
Og vi vil lave et dejligt alternativ*