

# **& RUDOLPH**

## **FORRETTER**

Rimmet helleflynder m. ”Rogn” caviar, hasselnøddeolie & fiske fumé ”L” 135,-  
2015, *Chenin Blanc, Montchenin, Chateaux Passavent, Loire, Frankrig*  
110,-

Jomfruummer toast m. piperade & hummer bisque ”L” 120,-  
2017, *Sancerre, ”Les Charmes”, Domaine André Vatan, Loire, Frankrig*  
95,-

Linguini m. hjertemuslinger, hvidløg & persille ”L+G” 115,-  
2016, *Riesling ”Le Kottabe”, Domaine Jasmeyer, Alsace, Frankrig*  
100,-

## **HOVEDRETTER**

Nye danske kartofler m. ærter, løvstikke, chips & grøntsags bouillon 150,-  
2015, *Chenin Blanc, Montchenin, Chateaux Passavent, Loire, Frankrig*  
110,-

Kammusling farseret kulmule m. hvide asparges & blanquette sauce ”L” 200,-  
2017, *Macon-Villages, ”Le Mouton Blanc”, Boisseau, Bourgogne, Frankrig*  
90,-

Hummer americaine m. pasta risotto ”G+L” 235,-  
2013, *Tempranillio/Cab. Franc, ”Numbernine”, Winery Arts, Navarra, Spanien*  
95,-

## **SØDT & OST**

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

Jordbær tærte m. jordbær sorbet & basilikum ”G” 85,-

Smørstegt brioche m. 32 mdrs. Comté ”L+G” 95,-

Citron Sorbet m. ”Green Bio” vodka 65,-

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*