

& RUDOLPH

FORRETTER

Glacerede beder m. salvie & brøndkarse ”L” 90,-
Grangeons de l’Albarine, Monduse le Chateau 110,-

Røget kvabso m. stenbiderrogn & sauce nage ”L” 120,-
Domaine Des Sarradels, Al Canon 80,-

Hjemmelavet kammusling-tortellini m. hummerbisque ”L+G” 125,-
Marc Tempé, Pinot Blanc 100,-

HOVEDRETTER

Tomat risotto m. safran, crouton & persille olie ”L+G” 175,-
Menti orange

Farseret torsk m. syltet æble, urte pommes anna & fiske fumé ”L” 200,-
Weingut Harm, Grüner Veltliner Wachtberg 85,-

Skindstegt sandart m. hvidkål, bottarga & lun sauce vert 210,-
Knipser, Blauer Spätburgunder, Trocken 85,-

SØDT & OST

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

Citron polenta kage m. citron creme & citron sorbet ”L” 85,-

32 mdrs. Comté m. Hjemmelavet trøffel-honning fra Svanemøllen ”L” 125,-

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*