

# **& RUDOLPH**

## **FORRETTER**

Svampe consommé m. stegt lions-mane svamp 95,-  
*Villa Wolf, Pinot Gris 75,-*

Bagt torsk m. squash, crouton & oliven sauce "G" 120,-  
*Mattieu Barret, Crozes Hermitage 110,-*

Stenbidder rogn m. røget creme fraiche 48% & urter "L+G" 125,-  
*Buitenverwachting, Chardonnay 95,-*

## **HOVEDRETTER**

Hjemmelavet linguini m. brunet smør & sort trøffel "L+G" 175,-  
*Hitching Post, Hometown Pinot Noir 110,-*

Havtaske m. vinter porre, tørret tomat & fiske fumé "L" 220,-  
*Meiomi, Chardonnay 95,-*

Bavette m. carotter & borderlaise m. røget marv 220,-  
*Sierra Cantabria Crianza, Rioja 95,-*

## **SØDT & OST**

Hvid chokolademousse m. bagt hvid chokolade, mandarin sorbet & mynte "L" 95,-

Kraftig chokolade kage m. kirsebær sorbet "L+G" 85,-

Fløderand m. hasselnødde-krokant & appelsin "L" 75,-

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*