



Gaardens køkken

MAJ

Smørstegt havkat - dampede asparges - sauce mousseline

148.00

2017 - Weisserburgunder - Espenhoff - Rheinhessen

Tortellini i spinatcreme - skinke - parmesan

138.00 / 198.00

2018 - I Frati - Cá dei Frati - Taurasi

Nordisk bresaola - semidried tomater - persillepesto

138.00

2017 - DOC Morgante - nero d'Avola - Sicilien

**Langtidsstegt kalvetyksteg - sauteret forårsgrønt
nye danske kartofler - timiansky**

268.00

2016 - Mazzei - Poggio Badiola - Toscana

4 danske oste - umamikiks - syltet sødt

148.00

Pacheca - White Port - Porto

Rabarbermousse - hvid chokoladebund - daimparfait

138.00

2018 - Alasia - Brachetto d'Acqui - Piemonte

2 retter 368.00

3 retter 428.00

4 retter 488.00

5 retter 528.00

6 retter 568.00

2 glas 150.00

3 glas 225.00

4 glas 300.00

5 glas 375.00

6 glas 450.00



KNUDSENS GAARD

hotel og restaurant