



# Gaardens køkken

OKTOBER

## **Hokkaidosuppe - Sød kartoffelchips - Græskarkerneolie**

138.00

*Manzanilla Pasada en Rama, Pastore, Barbadillo*

## **Pocheret Skærising - Marineret fennikel - Hummersauce**

148.00

*2020 Poderi dal Nespoli, Nespolina, Trebbiano/Chardonnay, Emilia-Romagna*

## **Lyngrøget Andebryst - Hybenkompot - Balsamico**

138.00

*2020 Sherwood Estate, Stoney Range, Pinot Noir, Waipara Valley, New Zealand*

## **Hjortemedailion - Jordskokke puré - Svampe - Portvinssauce**

268.00

*2015 La Cave de Vignerons de Gigondas, Beaumirail, Vacqueras, Rhone*

## **Danske oste - Sød - Sylt - Sprødt**

148.00

*Pacheca, White Port, Douro, Portugal*

## **Pavlova - Nougatskum - Blommesorbet**

138.00

*2008 Cantine Florio, Targa Marsala Superiore, Semisecco*

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*