



Gaardens køkken

NOVEMBER - DECEMBER

Hjemmegravad laks - Fennikel - Sennepsmayo

138.00

2020 Dr. Loosen Dry Riesling, Mosel

Gaardens æbleflæsk - Timian - Æble - Løg

138.00

2017 Abadía de San Campio - Albarino - Rias Baixas

Crement jordkokkesuppe - Trøffelolie

138.00

2018 Vincent Prunier, Chardonnay, Bourgogne

Canettebryst - Kråse - Saltbagt selleri - Andesky

268.00

2015 - Vacqueras - La Cave de Vignerons de Gigondas

Danske oste - Sødt - Sylt - Sprødt

148.00

2014 Chateau Lecusse, Vin Doux, Gaillac

Creme Brûlée - Kirsebørsorbet - Lakrids Tuille

138.00

Pacheca - 10 års Tawny - Douro

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