

# Månedsmenu

*Oktober*

## Forret

Koldrøget kulmule med pærekompot og tranebær.

## Hovedret

Grillet rødvinsmarineret fasanbryst med efterårssvampe, æbler og nødder.  
Rosmarin kartofler og rødvin-baconsauce.

## Desserter

Gateau Marcel med råsyltede skovbær og kokosis.

*2 retter: 300 kr.*

*3 retter: 375 kr.*

# Vinmenu

## Bobler

El Miracle, Cava Brut, Valencia, Spanien NV

## Hvid

Famille Hugel, Pinot Gris - Classic, Alsace, Frankrig

## Rød

Domaine Bernollin, Bourgogne Rouge –  
Les Corbaisons, Bourgogne, Côte Chalonnaise, Frankrig

## Dessertvin

Tommasi, Recioto della Valpolicella - Fiorato, Veneto, Italien  
eller  
Warre's, Den Kongelige Livgardes Port, Douro, Portugal

*3 glas: 275 kr.*

*4 glas: 335 kr.*