

TIL AT STARTE MIDDAGEN MED ANBEFALER VI

Østers naturel

Serveret med vinaigrette & citron

Pr. stk. DKK 55,-

Østers

Serveret med citrus & frisk wasabi

Pr. stk DKK 55,-

Et dusin østers

I vælger selv om I vil mixe mellem de to varianter, eller blot have den ene

DKK 350,-

Sprøde tapioka chips

Serveret med creme på sorte trøfler

DKK 55,-

Scheelsmindes Bacon chips

DKK 50,-

Marineret oliven med citron & timian

DKK 30,-

Kimchi ristede cashew nødder

DKK 50,-

Saltede mandler

DKK 40,-



CAVIAR

Udvalg af caviar fra Antonius serveret med sprødt, creme fraiche & purløg

Baerii

Pr. 5g DKK 90,-

Oscietra Classic

Pr. 5g. DKK 110,-

Oscietra Gold selection

Pr. 5g. DKK 120,-

Caviar Tasting

Prøv vores caviar smagning med caviar fra Antonius serveret med sprødt, creme fraiche & purløg

Smagning med 3 slags DKK 300,-

Is på brunet smør serveret med oscietra gold selection caviar 250 kr



FORRETTER

Hamachi

Serveret med agurk & sesam

DKK 155,-

Hummer Bisque "Tom Yum style"

Serveret med fangst fra kysten, ærter & tomat

DKK 165,-

DKK 200,- inklusiv Caviar

Vesterhavstorsk

Serveret med ærter, wasabi, sprød kartoffel & Baerii Caviar

DKK 180,-

HOVEDRETTER

Vesterhavsfisk

Serveret med beurre blanc, bønner, røget kammusling & urter fra drivhuset

DKK 280,-

Grillet Poussin

Serveret med spæde salater, hyben-kosho & ponzu

DKK 275,-

Grillet Dansk Gastro Kalv

Serveret med baby majs, danske kantareller & spæde salater

DKK 350,-



DESSERT

Efterårets jordskokker

Serveret med hvid chokolade, hasselnødder & kastanje

DKK 125,-

Honning fra Haven

Serveret med et twist af eksotisk sommer

DKK 85,-

Udvalg af Arla Unika Oste (ostevogn)

Serveret med hybenchutney & smørristet rugbrød

DKK 150,-

Udvalg af Scheelsmindes Sødt

DKK 95,-



Rødvin

2020, Zinfandel, Bear Creek, Californien	405,-
2019, Cotes du Rhone, Perrin, Rhône, Frankrig	475,-
2020, Valpolicella Ripasso Ca' Vendri, Veneto, Italien	595,-
2020, Pinot Noir, Burg Ravensbrug, Baden, Tyskland	625,-
2019, Crozes Hermitage, Maison Les Alexandrins, Rhone, Frankrig	865,-
2013, Gevrey Chambertin, Faiveley, Bourgogne, Frankrig	1065,-

Rose

2020, Ecker rose, Ecker, Wagram, Østrig	425,-
---	-------



VINE

Mousserende

NV, Brut, Cremant de Limoux, Dom. Astruc, Frankrig	425,-
NV, Brut, André Clouet, Champagne, Frankrig	925,-
NV, Brut, Hygge, Xavier Leconte, Champagne, Frankrig	1025,-

Hvidvin

2019, Chardonnay, Keystone, Californien, USA	425,-
2021, Sauvignon Blanc, Dashwood, New Zealand	505,-
2020, Chablis, Pascal Bouchard, Bourgogne, Frankrig	625,-
2021, Riesling, Mosel, Tyskland	525,-
2021, Weisser Burgunder, Wittman, Rheinhessen, Tyskland	655,-
2020. Chardonnay, Lupe Cholet, Bourgogne, Frankrig	750,-



BÜHLMANNS GASTRONOMI 6

Snacks

Essensen af den danske årstid
Sprød tærte med hamachi & sesam
Ananas med parfume fra haven

Retter

Vesterhavstorsk serveret med ærter, wasabi, sprød kartoffel & Caviar
Grillet poussin med spæde salater, hyben-kosho & ponzu
Efterårets jordskokker serveret med hvid chokolade, hasselnødder & kastanje

6 serveringer inkl. 4 glas vinmenu DKK 1125,- / uden vinmenu DKK 595,-

Bühlmanns Gastronomi 6 skal vælges af hele bordet og kan fås til kl. 19.30



DRIKKEVARER

ØL

Special øl fra Bryghuset Møn

"Kong Asgers hvede" Økologisk	69,-
India Pale Ale "Klintholm" Økologisk	69,-
"Stege rød klassik" Økologisk	69,-

Alkoholfri øl

"Magleby Klassik" Økologisk 0,0 %	69,-
Kronenbourg 0,5% vol.	42,-

Fadøl

Grøn Tuborg Øko	0,25 / 0,5	49,- / 65,-
Tuborg Classic Øko	0,25 / 0,5	49,- / 69,-
Jacobsen IPA	0,25 / 0,4	60,- / 80,-
1664 Blanc	0,25 / 0,5	42,- / 62,-
Grimbergen Double	0,33 / 0,5	50,- / 70,-

Vand

Vand med el. uden bobler	Pr. Pers.	40,-
--------------------------	-----------	------

Sodavand

Coca Cola, Coca Cola Zero, Squash, Sprite	42,-
---	------

VINE PÅ GLAS

Mousserende

NV, Brut, Cremant de Limoux, Dom. Astruc, Frankrig	105,-
NV, Brut, André Clouet, Champagne, Frankrig	125,-
NV, Brut, Tradition, Xavier Leconte, Champagne, France	135,-
NV, Brut, Hygge, Xavier Leconte, Champagne, Frankrig	145,-

Hvidvin

2021, Riesling, Prüm, Mosel, Tyskland	110,-
2021, Riesling, Groebe, Rheinhessen, Tyskland	145,-
2021, Albariño, Fillaboa, Rias Braixas, Spanien	120,-
2021, Weisser Burgunder, Wittmann, Rheinhessen, Tyskland	125,-
2020, Chardonnay, Lupe Cholet, Bourgogne, Frankrig	165,-

Rødvin

2020, Zinfandel, Bear Creek, Californien, USA	90,-
2019, Cotes du Rhone, Perrin, Rhône, Frankrig	95,-
2020, Pinot Noir, Burg Ravensbrug, Baden, Tyskland	125,-
2020, Ripasso, Vendi, Veneto, Italien	145,-

