



## DINING WEEK 2018

Traditionen tro var vi på Dining Week sammen med Judith & Jan. I år havde vi valgt Charlottehaven. Det fortrød vi på ingen måde. Smag, servering omgivelser var super. Vi anbefaler stedet til andre.



**Færøsk laks røget  
på kirebærtræ**  
Jordskokker \* selleri \*  
asier \* dild \*  
muslingecreme



**Bavette af  
limousinekvæg**  
Skorzonerødder \* kål \*  
sort hvidløg \* sauce af  
lang peber



**Saltet karamel**  
Chokolade \* hassel-  
nødder \* solbær \*  
timian



## VELKOMSTDRINK

kr. 55

Zacapa 23  
Fentimans Ginger Beer

eller

Glas Cava Brut Especial  
Bodegas Naverron, Spanien

## DINING WEEK MENU

Færøsk laks røget på kirsebærtræ  
jordskokker - selleri - asier - dild -  
muslingecreme

Bavette af limousinekvæg  
skorzonerødder - kål - sort hvidløg -  
sauce af lang peber

Saltet karamel  
chokolade - hasselnødder - solbær - timian

## VINMENU

kr. 200

Grüner Veltliner "von Stokstal"  
Ecker & Eckhof, Wagram, Østrig

Poggiotondo - Chianti DOCG  
Toscana, Italien

Château du Mont - St. Croix du

