

LUNCH

Vælg hele menuen / 3-retter Kr. 450
3 course-menu.

Hovedretten alene Kr. 275
Main course only.

AFTERNOON SNACK

14.00 - 16.30 / 2pm - 4.30pm

Sprøde snacks med bobler Kr. 135
Crispy snacks with a glass of bubbly.

CAVIAR

Caviar, Baerii 30 g Kr. 450
Caviar, Baerii 125 g Kr. 1395

Caviar, Oscietra 30 g Kr. 495
Caviar, Oscietra 125 g Kr. 1495

Serveres med pisket crème fraîche og blinis.
Served with whipped crème fraîche and blinis.

CHAMPAGNE

	Glass	Bottle
Lombard Extra Brut, Premier Cru	Kr. 140	Kr. 700
Lombard Extra Brut, Premier Cru, Rosé		Kr. 950
Lombard "Brut Nature" Grand Cru, Blanc de Blancs		Kr. 900
Lombard "Brut Nature" Le Mesnil sur Oger, Grand Cru		Kr. 1000
Lombard "Brut Nature" Cramant, Grand Cru, Lieu-dit "Les Bauves"	Kr. 1200	
Lombard "Brut Nature" 2008, Grand Cru		Kr. 1400

MENU

PRE-DINNER

KR. 95

Sprøde snacks og 1 glas bobler.
Crispy snacks and 1 glass of bubbly.

FORRET / ENTRÉ

Sprød vaffel med rejer, grønne asparges,
citron og crème fraîche fyldt med dansk sommer.

Crispy waffle with shrimp, green asparagus,
lemon, and summer-style crème fraîche.

HOVEDRET / MAIN

Farseret oksemørbrad med sommergrønt,
variation af ærter og den SMUKkeste sauce
på persille, høns og fløde.

På siden: Mos med brunet smør
og små stegte kartofler.

Stuffed beef tenderloin with summer vegetables,
a variety of peas, and sauce made with
parsley, chicken, and cream.

On the side: Mashed potatoes
with browned butter and small fried potatoes.

DESSERT

Sommerbær i forskellige teksturer
med karamel og hvid chokolade.

Summer berries in different textures
with caramel and white chocolate.

3 RETTER / 3 COURSES:

KR. 450

WINE

CAVA

Castell Sant Antoni, Spain Glass Bottle
Kr. 95 Kr. 475

ROSÉ

Domaine des Baguiers 2020, Bandol, France Kr. 450

HVIDVIN / WHITE WINE

Vermador, 2021, Spain (House White) Kr. 85 Kr. 325
Erbaluce Di Caluso "Cariola" Ferrando 2019, Italy Kr. 495
Riesling, Gleisweiler Spätlese Trocken, T. Minges 2021, Pfalz Kr. 550
Chablis, Agnes & Didier Dauvissat 2021, Bourgogne Kr. 595
P. Vergeleses "Les Combottes" Rapet 2018, Bourgogne Kr. 725
Corton Charlemagne, Grand Cru, Rapet 2018, Bourgogne Kr. 1600

RØDVIN / RED WINE

Vermador, Crianza, 2019, Spain, (House Red) Kr. 85 Kr. 325
Domaine les Aphillanthes, "3 Cepages", 2014, Rhône Kr. 545
P. Vergeleses, "Les Vergeleses" 1^{er} Cru 2017, Bourgogne Kr. 875
Aloxe Corton, Rapet Père & Fils 2005, Bourgogne Kr. 825
Corton, Rapet Père & Fils Grand Cru 2017, Bourgogne Kr. 1550
Cumot "Nebbiolo d'Alba" Bricco Maiolica 2013, Piemonte Kr. 595
Barolo "Villero" Livia Fontana 2010, Piemonte, Italy Kr. 995
Antonio Gattinara 2012, Piemonte, Italy Kr. 795
Marqués Tomares, Crianza 2019, Rioja, Spain Kr. 455
Paracombe Shiraz/Viognier 2011, Adelaide Hills, Australia Kr. 595

DESSERTVIN / SWEET WINE

Château Pineau du Rey, Sauternes, 1998 (37,5 cl) Kr. 395

BEER & SODA

Ceres Royal Pilsner Glass, 50 cl Kr. 60
Ceres Royal Classic Glass, 50 cl Kr. 60

Sodavand / Soft Drinks Glass, 50 cl Kr. 50
Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Orange.

Skovens filtrerede vand med eller uden brus (Pr. pers./ad libitum) Kr. 25
Filtered water - still or sparkling.

*“If life brings you troubles,
drink some Champagne,
then your problems will just become bubbles”...*



MENU

SMUKFEST 2023

www.ahb.dk | www.bryggeriet.dk
www.bøf.dk | www.nielsbuggeskro.dk
www.md-gastro.dk | www.a-vinstouw.dk

A HEREFORD **SIDE** STOUW