

# Menuen & vinen

Hér på Kokkeriet tager vi udgangspunkt i de mange klassiske danske retter og stolte traditioner. Vi lægger en ære i at nytænke den gastronomiske arv, som vi er vokset op med – og iblandt. Vi vil overraske, gerne imponere og allerhelst give dig fornemmelsen af et eller andet velkendt ...

Nogle retter er fundet i glemte, antikke kogebøger, mens andre er af mere nutidig karakter.

I samtlige retter er der en bid af dansk gastronomi, som vi har genfortolket, brudt op og sat sammen igen på ny. Læn dig tilbage og nyd rejsen. Velkommen.

## Dansk smag i vores køkken

jordskokker – stikkelsbær – lakserogn

røget sild – citron – havgus

ørred – mynte – blæksprutteblæk

kammusling – butternut squash – brombær

jomfruhummer – solbær – hvidløg

dagens rogn – brød – røget fløde

hvid asparges – grapefrugt – hasselnød

helleflynder – trøffel – græskar

havtaske – fennikel – mælde

vagtel – karry – panisse

kalv – kartoffel – karse

passionsfrugt – hvid chokolade – creme fraiche

æble – fløde – macron

kirsebær – mandel – skovmærke

Den store menu 1.300,- Den mindre menu 1000,-

*Retterne i fed undlades i den mindre menu*

Tilvalg af 10 g dansk Oscietra-kaviar 350,-

Tilvalg af danske oste 175,-

Der er også mulighed for en lettere menu mandag til torsdag.

Lad dig blive guidet af din vært.

## Vinmenu

2019 Asphodèle, Bordeaux, Château Climens, Frankrig

NV Grand Cru Champagne 72 Mois, Vincent Renoir, "Verzy", Frankrig

2011 Riesling Spatlese, Brudersberg, Rheinhessen, Tyskland

2018 Rully, Masion Fatien Père&Fils, Frankrig

2017 Pernard-Vergelesses, Les Boutières, Domaine Delarche, Frankrig

2016 Nero d'avola, Cantina Mirilina, Sicilien, Italien

2015 Barolo Bricco San Pietro, Diego Pressenda, Piemonte, Italien

2020 Coteaux du layon, Chateau de la Roulerie, Frankrig

Den store vinmenu 1.200,-

Den mindre vinmenu 1000,-

*Miljøvenligt mineralvand inkluderet i vin- eller juicemenuen*

## Juicemenu

Den store juicemenu 850,- Den mindre juicemenu 650,-