

WHAT A WONDERFUL MENU

DANSK



GREEN SOLUTION HOUSE

01.02.2019

BEFORE DINNER DRINKS

GSH Gin tonic (økologisk) 70,-
Gin, tonic, 3 cl

Cremant cocktail 70,-
Cremant, cognac (økologisk),
sukker, angostura

Et glas Cremant 80,-
Ch. Langlois

GSH apple ginger (økologisk) 65,-
Æblemost, ginger beer, rom

Økologisk cocktail 65,-
Nohrlund Danmark
– havtorn, hyben, mørk rom
– gin, hyldeblomst, ingefær, citron
– vodka, jordbær, rabarber, vanilje
– vodka, valnød, brombær, basilikum

3 RETTERS-MENU

Selleri cannelloni
Kålrabi fondant
Citronfromage
250,- / med kød 425,-

VINMENU

Vinmenu til 3 retter 300,-
Dagmar - alkoholfri til 3 retter 225,-

GRØNT + KØD

Portionerne er små, så du kan
godt spise 2-3 retter

Selleri cannelloni, græskar
og fennikel bouillon 100,-
– med pocheret havtaske + 35,-
Anbefalet vin: Soho Stella, glas 95,-

Bagt og syltet rødbede, brøndkarse,
grønkål, portvin 100,-
– med stegt dyreryg + 35,-
Anbefalet vin: Clos del Mas, glas 110,-

Confiteret jordskok, skorzonnerod,
blå kartoffel 100,-
– med krocket af kalv + 35,-
Anbefalet vin: Chianti Classico, glas 95,-

Brændt blomkål, puré,
æble, karse 100,-
– med stegt multe + 125,-
Anbefalet vin: Pinot Gris Cuvée de l'Ours, glas 95,-

Kålrabi fondant, kvæde,
rosenkåls blade, hasselnød 100,-
– med fasanbryst + 125,-
Anbefalet vin: Cote De Beaune Village, glas 135,-

DESSERT

Citronfromage, rosmarin,
mandler 95,-
Anbefalet vin: Chateau Le Clou Monbazillac, glas 60,-

Pocheret pære, skyr,
paradis æble 95,-
Anbefalet vin: Ruby Port - Lot 601, glas 60,-

Vanilje bavaroise, valnøddeis,
kirsebær 95,-
Anbefalet vin: Malvasia de Castelnuovo, glas 60,-