

Menu og Vin

Østers, Gratineret, Hindbær Coulis

Saint Louis Sparkling Blanc de Blancs Brut, Frankrig 2022

--#--

Asparges Veloute, bælg Ærter, Tuille og Håndpillede Rejer

Weingut Haack Riesling, Nahe, Rhineland-Palatinat 2018

Kulmule Ceviche, Syrnet Fløde, Stenbiderogn & Smørristet Rug

Nelson Bay, Sauvignon Blanc, New Zealand 2020

--#--

Summer Roll, Krabbe, Ananas/Hyben Glace & Sprøde Kabers

Mont Clou Chardonnay sur Lie, Somontano Spanien 2021

Havkat Souffle, Skorzzone chips, Hummer i sauce Blanquette

Cave De Beblenheim Alsace Pinot Gris 2020

--#--

Friteret Øko Blomme med Spinat & Blomkåls Sesam

Romain Duvernay Cotes du Rhone Villages Rose 2021

Vol Au Vent, Svampe, Havgus Mornay & Karse

Masseria Li Veli Garrisa Susumaniello, Apulien 2021

--#--

Poulard Au Riesling, Perleløg, Chorizo & Persille

Quinta da Mimosa, Castelao, Península de Setúbal 2018

Oksemørbrad, Duxelle, Glace & Sommergrønt

Chateau les Grands Marechaux, Merlot, Blaye - Cotes de Bordeaux 2018

--#--

Stikkelsbærsorbet (ganerenser)

--#--

Cheese Cream, Kanel/Kardemomme knas, Rabarber & Lavendel

Warre's, Fine White Port, Douro, Portugal

--#--

Kærnemælks Fromage, Syrlig kvæde & Sprød Karamel

Mandelbund, Mælkechokolade, Hvid Chokoladeis & Syltede Jordbær

Marina Espumante Rosado, Espumante Rosé Monastrell, DO Alicante

Filterkaffe

995,- pr. person

(Der bliver serveret 1 glas pr. Vin, ønskes refill, 50,-pr glas) Der kan forekomme ændringer i menu og vin 😊

Det Ny Kronborg Løvenørngade 5 8700 Horsens tlf. 42 74 42 59 kontakt@detnykronborg.dk