

Fra Stjerner til Sol



I mange år er vi hædret med 3 stjerner i Den Danske Spiseguide,
som er en restaurant på dansk topniveau.

I 2026 udgaven af Den Danske Spiseguide, er vi ophøjet til SOL
som er eliten i den danske restaurant verden.

Hvor maden, innovation og smag rammer den absolut top i alle henseender!
Vi er meget stolte og vil gerne fejre denne sjældne begivenhed med en aften i særklasse.

Snacks

Grougeres m. Joselito Iberico skinke og vintertrøffel.

Krustade m. Kimchi tatar.

Hummer-shot m. soya, ingefær og vanilje.

Selection of Champagne & bobler serveret fra baren.

Forret

3 variationer af Venø Østers

Caviar - champagne - Vinaigrette.

2017, Riesling Reserve, Weinrieder, Weinviertel, Østrig.

2. Forret

Jomfruummer carpaccio m. citrussalat, vagnetlæg og jomfruummer sirup.

2024, Alvarinho, Casa Santa Eulália, Vinho Verde, Portugal.

Mellemret

Farseret Pigvar m. sprød broiché, blomkål og dild. Ledsaget af Safran Beurre Blanc.

2020, Chardonnay, Chablis Magnum, Domaine De la Tour 1 Cru. Monts Mains, Frankrig.

2. Mellemret

Fransk Skovdue m. det bedste fra anden, rødbeder og hindbær.

2017, Cabernet Franc, Domaine de L'Enchantoir, Saumur, Frankrig.

Hovedret

Krogmodnet Jersey m. fyldt morkel, løg. Ledsaget af sauce bordelaisé og sauce bearnaise.

2018, Tempranillo, Conde de San Cristóbal Reserva, Ribera del Duero, Spanien.

Dessert

Rabarber m. hvid chokolade, pavlova og rosa peber.

2021, Chenin Blanc, Domaine Des Troitières, Clos du Moulin, Loire Bonnezeaux, Frankrig.