

## Studio Menu

### *Jordens æbler*

Tiger – Skaw rejer og røget creme fraiche

Vitelotte – Kartoffelsalat

Hamlet – Fermenteret fløde og krabbe

*NV – Sebastien Mouzon "L'atavique" – Verzy – Champagne – Frankrig*

### Vores brød

Tørrede tomater og saltet makrel

*2020 – Jean Stodden "Blanc de noir" – Ahr – Tyskland*

Gigas østers og persille

kål fra Søren Wiuff og muslinger

*2021 – Angels Kitchen – Pchelischte – Bulgarien*

Dagens fangst med grøntsags frikasse

*2019 – Domaine FL "Chamboureau" – Savennieres – Loire – Frankrig*

Havtaske med årets første asparges fra Søren Wiuff

*2020 – Pierre Naigeon "Les Combes" – Bourgogne – Frankrig*

Resten af Vores brød

*NV – D'Oliveiras "3 års" – Madeira – Portugal*

### Sødt og kaffe