

Menu

Wine & Dine 2017

Appetizers

Dampede muslinger – Kammerskinke – skalotteløg – krydderurter – brødcroutonner
Østers Natural med tilbehør

Vin: 2015 Raventos I Blanc "De Nit Rosé"

Forret

Marinerede blæksprutter – hyben – hybenrose – boghvede – agurk

Vin: 2015 Kasseler Kehrnel, Kesselstatt

Suppe

Kartoffel- & porresuppe – bagt østers-, hummer- & muslingetatar – trøffel

Vin: 2013 Pinot Gris, Cline Cellars, Californien, USA

Mellemret

Røget torsk – stegt kål – ristede kerner – hyldebær – mandelmælk

Vin: 2014 Sauvignon Blanc Outer Limits, Montes, Chile

Hovedret

"Surf & Turf 2017":

Majs-poussinbryst – pocheret Limfjordsøsters – skovsyre
svampe – rodfrugter – hummer- og okseglace – Limfjordsmuslinger

Vin: 2014 Sancerre Rouge Les Grandmontains, Frankrig

Dessert / sødt

Blommer – hasselnød – portvin

Vin: 2012 LBV Ramos Pinto, Portugal

Kaffe & te

Chokolade

Cognac – likør

Champagneshow

Optakt til Danmarksmesterskabet i Champagnesabling