

Februar Menu



Forret:

Smørstegt kammusling anrettet med stenbiderrogn, puré af brøndkarse samt speltchips

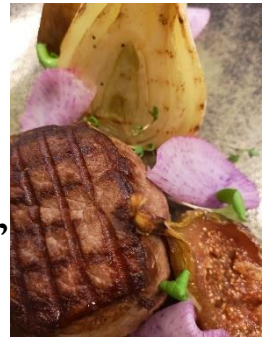
Vi anbefaler:

Sauvignon "Gfill", Kellerei St. Pauls, Alto Adige - Sydtyrol

Typisk sydtyrolsk Sauvignon fremstillet på druer høstet i ca. 400 meters højde. Vinen er udelukkende lagret på ståltanke for at fastholde friskheden. Vinen præsenterer en floral næse med citrus-noter, men byder også på et let krydret og grønt udtryk. Smagen er frisk, tilpas syreholdig og rank, med en let fedme og med et touch af eksotisk frugt og hyldeblomst.

Hovedret:

Køllebøf af dådyr anrettet med
ovnbagt hvidvinsdampet fennikel,
portvinsglaserede figer, crudité af blå radise,
Pommes Anna og en glacerings glace



Vi anbefaler:

Chianti Classico, Castellare di Castellina, Chianti Classico - Toscana

Det er en dejlig frisk vin med en fin syre, der rummer den typiske toscanske mørke frugt, med kirsebær og solbær som omdrejningspunkt og et delikat strøg af flæsk, røg og vanilje. Flot typisk Chianti fremstillet på druer af stokke der er ca. 20 år gamle. Vinen lagres på store fade i ca. 7 mdr. og 6 mdr. på flaske inden frigivelsen.



Dessert:

Cheesecake med Oreobund, toppet med bærgele
og pyntet med friske bær

Vi anbefaler:

Asti Spumante - Vallebelbo - Piemonte

Vinen har en intens og karakteristisk "moscato-krydret" duft. Vinens mousse (bobler) er væsentligt kraftigere og mere mangfoldige end hos navnebroderen Moscato d'Asti. Smagen er aromatisk og delikat sødmefuld. Alkoholen er bevidst holdt nede, hvilket giver en meget let drikkelig vin.

2 retter kr. 289,00

Som vinmenu med 2 glas vin kr. 399,00

3 retter kr. 329,00

Som vinmenu med 3 glas vin kr. 469,00