

# Marts Menu

## Forret:

**Risotto tilberedt med skalotteløg og krydderurter, jævnet med parmesan, serveret med skindstegt torsk**



### **Vi anbefaler:**

Weissburgunder "Plötzner", Kellerei St. Pauls, Alto Adige - Sydtyrol

Vinen er fremstillet 100% af druer fra marken "Plötzner" i Alto Adige. Farven er gullig med grønt skær, mens man i duften tydeligt aner noter af grønne æbler. Smagen er afbalanceret med tilpas frugt og syre, med stor flot fedme og fylde. Den vil blive værdsat som aperitif, men er naturligvis også ideel til retter med fisk eller skaldyr samt til fjerkræ eller lyst kød. Den har en vis fedme, en god druesmag, en lille honningsødme og et krydret bid.

## Hovedret:

**Steak af kalvefilet anrettet på sauteret spinat, karamelliserede valnødder og honningsauterede pastinakker samt kartoffel Hash Browns**



### **Vi anbefaler:**

Barbera d'Asti Superiore "Le Orme", Michele Chiarlo, Nizza Monferrato – Piemonte

Superiore "Le Orme" er en helt klassisk Barbera d'Asti med masser fuldmoden Barbera-frugt og en frisk levende syre. Vinen præsenterer sig i glasset med en rubinrød farve med violet skær. I næsen fanger man bl.a. indtryk af skovbær og mynteblade, lidt syrlig blomme, mens vinen i munden byder på pæn struktur, saftighed og god tør finish.

Vinen anbefales til pastaretter med tomat, lyst og rødt kød. Er i det hele taget en glimrende allrounder

## Dessert:

**Caolatte (creme brulée) serveret med en appelsinsorbet, jordbærcreme samt mango chips**



### **Vi anbefaler:**

Passito di Noto "Scaramazzo", Marchese Rudini

Den er meget inviterende i sin stil; med en indsmigrende, sødmefuld Moscato-frugt, meget "søddrue-agtig", samt et solmodent præg og en delikat (sødmefuld) orange-/citrus-note, nærmest henad kandiseret skal, hvilket giver et syrligt pift, får man bare lyst til endnu et glas. Det er med andre ord en meget frisk dessertvin, og en vin der med fordel kan sættes til retter som fx pannacotta med citrus eller danske sommerdesserter som koldskål, fromager, eller variationer over disse. Altså, en oplagt ledsager til lettere, og måske lidt syrligere, desserter.

**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**