

April Menu

Forret:



Sauterede jomfruhummer tilberedt med smørstegte asparges samt grillet cherrytomat i en hummersauce, toppet med asparges Crudité

Vi anbefaler:

PINOT GRIGIO DELL'ALTO ADIGE - KELLEREI ST. PAULS, ALTO ADIGE

Denne Pinot Grigio, lokalt kaldt for "Ruländer", har en behagelig frugtig bouquet med hints af banan, pære og lind. Vinen er opkaldt efter marken "Egg Leiten". I glasset præsenterer vinen sig med en strågul farve med et grønligt skær. Vinen, der er lagret 3 måneder i barriques, har god fylde og en god fast syre, der gør den særdeles velegnet til retter som løgsuppe eller forretter med asparges, stegt fisk eller lyst kød. Kraftig hvid, dog med en vis elegance.

Hovedret:

Culotte af lam på leje af puré af jordskokker, pyntet med smørstegte kejserhatte og ovnbagte syrlige æbler hertil serveret kartoffel croquette samt whisky sauce



Vi anbefaler:

NERO D'AVOLA "VERSACE" - FEUDI DEL PISCIOTTO, SICILIEN

Nero d'Avola i topklasse. Denne vin udgør en af vinene i serien "Grandi Stilisti Italiani" som er fremstillet i samarbejde med store italienske modeikoner som fx Valentino, Versace og Ferré. Det er Versace der har designet etiketten til netop denne vin i serien. Det er en fyldig og kraftig vin, rund og blød, med en dejlig varm solmoden og frugtrig stil og ikke mindst flot integreret fad, hvor man tydeligt fornemmer vaniljenuancer og noter af ristet kaffe.

Dessert:



Kugle af hvid chokolade fyldt med Mascarpone creme og Oreo på en passionsfrugt creme serveret med karamel tuilles

Vi anbefaler:

PASSITO "GIANFRANCO FERRÉ" - FEUDI DEL PISCIOTTO, SICILIEN

. Spændende dessertvin som virkelig understreger de unikke aromatræk druerne indeholder. Stor, fed, blød fylde, men alligevel fast i syren. Den er lidt mere eksotisk og selvfølkelig med et mere "tørret" udtryk i forhold til de traditionelt fremstillede Moscato-vine, og den vil især stå fortræffeligt til 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