

Juni Menu

Forret:



Sous vide tilberedt filet af havtaske anrettet med grillet blomkål, smørfriteret strandkål samt en skilt sauce af røget Parmaskinke

Vi anbefaler:

Frappato - Feudo di Santa Tresa, Sicilien

Let og lækker og perfekt afbalanceret økologisk rødvin. Denne saftige italiener har masser af røde bær, søde krydderier og en lang eftersmag. Vinen har lagret på cementtanke og vinder sin charme og frugt ved at blive nydt kælder-kold. Levende rød farve med blide lilla toner. Perfekt afstemt syreindhold, som giver en velafbalanceret, let krydret "italiensk" smag

Hovedret:

T-bone (400gr.) serveret med grillet majs, marineret julesalat, kartoffel Twisters samt en BBQ-sauce

Vi anbefaler:

Valpolicella Classico Superiore Ripasso - Aldegheri, Valpolicella - Veneto

I glasset fremstår vinen flot rubinrød i farven, bouqueten emmer af moden kirsebærfrugt, sveskeblomme, sødmefulde krydderier, kaffe og chokolade, mens den i munden præsenterer en flot rund fylde, frugtig sødme i eftersmagen, men også et delikat tørt præg, der gør den velegnet til oksekød - gerne med sødlig garniture.



Dessert:



Hjemmelavet koldskåls Panna cotta pyntet med variation af friske jordbær, blåbær kaviar, chokoladegrene samt Grøn lime og estragon sukker

Vi anbefaler:

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP "Amabile" -Tradizione Zanasi, Emilia Romagna

Denne sødmefulde Lambrusco har en intens og mørk, rubinrød farve og den distinkte, klassiske, vinøse karakter som kendetegner typen. I næsen finder man modne røde frugter som kirsebær, brombær, vilde hindbær (kerner) og tranebær samt viol. I munden fremtoner en markeret sødmefuld frugt med mørke bær, mens en liflig syre afbalancerer sødmen, så den ikke tager overhånd. Det er et yderst behageligt, afrundet og vedvarende bekendtskab, der også går godt sammen med kager, chokolade, desserter.

2 retter kr. 299,00

Som vinmenu med 2 glas vin kr. 399,00

3 retter kr. 339,00

Som vinmenu med 3 glas vin kr. 489,00