

September Menu



Forret:

Mosaik af mørksej pyntet med østersmayo, anrettet med syltet agurk, radiser samt sprøde chips

Vi anbefaler:

Soave "Otto" - Graziano Prà, Soave – Veneto – Økologisk

Markerne er sydøst eksponerede og beliggende i ca. 150-250 meters højde på vulkansk jord. Druerne dyrkes efter naturlige principper, dvs. uden brug af kemi eller hjælpemidler, og vinhuset er økologisk certificeret. Vinen er helt genial til delikate snacks, rå og tilberedt fisk.

Hovedret:

Vildtryg serveret med brændt porremarv, sauterede kantareller, bagte asier samt en kraftig sauce med sennepsfrø

Vi anbefaler:

Casisano - Rosso di Montalcino – Toscana

Brunello og Rosso di Montalcino har mange lighedstegn, da både ejendommen og druesorten er den samme. Denne vin har en blid og frugtagtig aroma af kirsebær og vilde skovbær. Smagen er robust og velafbalanceret. Den lange eftersmag er pakket med flotte smagsnuancer som blomme, ribs, blomme, tobak og mørk chokolade.



Dessert:

Bagt mørdejsbund med fyld af syrlig æblepuré, hasselnødcreme, kondenseret mælk og friske hindbær

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 selvfølgelig med et mere "tørret" udtryk i forhold til de traditionelt fremstillede Moscato-vine, og den vil især stå fortræffeligt til frugt og 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