

Marts Menu

Forret:

Flødelegeret muslingesuppe med porcheret havtaskefilet pyntet med brøndkarse, havesyre, tallerkensmækker blomster og grønt støv

Vi anbefaler:

"Pemo" – Pecorino – Terre di Chieti IGT – Pemo – Abruzzo
Tør hvidvin med smag af tropisk frugt samt anis og salvie



Hovedret:

Skiver af helstegt Flap meat anrettet med stegt blomkål, brunet smørsauteret rosenkålblade på leje af saltbakte rødbedetern og kartoffelkompot samt en Madagaskar pebersauce

Vi anbefaler:

"Tor de Colle" – Montepulciano d'Abruzzo, Riserva – Botter – Abruzzo
Elegant intens vin med kirsebær samt noter af knuste kirsebærsten, ribs, blåbær og kaffe

Dessert:

"Cheesecakebombe" lavet med koldskål og kammerjunker pyntet med jordbærcoulis samt duet af skovsyre

Vi anbefaler:

"Gianfranco Ferré" – Passito – Feudi del Pisciotto - Sicilia
Eksotisk, "tørret", fed, blød dessertvin med en fast syre



2 retter kr. 299,00

Som vinmenu med 2 glas vin kr. 399,00

3 retter kr. 349,00

Som vinmenu med 3 glas vin kr. 499,00