

TÅRNMENU NOV-DEC

TÅRNMENU NOVEMBER-DECEMBER 2018

FORRET:

JOMFRUHUMMERTATAR med caviar, sprød salturt, sylrlige yuzuperler, wakamegele og vinterkålskud

HVIDVIN: Riesling "By the Glass", Villa Huesgen, Mosel

MELLEMRRET:

RØGET ÅL MED FOIE GRAS, kompot af danske havtorn, wasabituille og vilde strandurter

HVIDVIN: Pinot Gris, Paul Blanck

HOVEDRET 1:

STEGT HELLEFLYNDER med cremet fûme med sikrom, grillet grøn kål, pure af aspargeskartoffel og skorzonerrodd

HVIDVIN: Orange blanc, St. Antonin

ELLER

HOVEDRET 2:

STEGT KRONHJORTEFILET med variation af rûdbede, sauce monteret med rûdbedesaft, syltede danske kirsebær og ristet hasselnûdd

RØDVIN: Merlot, Journeys End

DESSERT:

IS PÅ YOGHURT OG GEDEMÆLK med consommé på grønne æbler og selleri, sort crumble og sifon på bergamotte citron

DESSERTVIN: Ramandolo, Dario Coos, Friuli

PRIS PER PERSON: (Minimum 12 personer)

| | |
|--------------------|---------|
| 4 RETTERS TÅRNMENU | 575 KR. |
| 4 RETTERS VINMENU | 525 KR. |
| 5 RETTERS TÅRNMENU | 625 KR. |
| 5 RETTERS VINMENU | 575 KR. |