

# TÅRNMENU JAN-MAR

## TÅRNMENU JANUAR / FEBRUAR / MARTS 2019

### FORRET:

---

STEGT SLETHVAR med bagt selleri, syltet rødløgslameller, sauce på knivmusling og grønne æbler

HVIDVIN: Muscadet "sur lie", Domaine de la Tourmaline

### MELLEMRRET:

---

BRISSEL med mørkel glace, syltet skorzonerroed og kørvel

RØDVIN: Laurel, Priorat

### HOVEDRET 1:

---

STEGT DUE med confiteret lår, druekompot, hasselnød, foie gras sauce, jordskokpuré og dehydreret jordskok

RØDVIN: Sablet Rouge, Domaine Piaugier, Rhone

ELLER

### HOVEDRET 2:

---

HELLEFLYNDER med arancini, kålskud, fiskefumé og trøffel

HVIDVIN: Soave Classico "Alzari" Coffele, Veneto

### DESSERT:

---

CITRONSOBET med yzuperler, marzarin, citruskompot og sprød tuille

DESSERTVIN: Chateau Jolys DEUX, Juracon

### 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.