

# TÅRNMENU APRIL - JUNI

## TÅRNMENU APRIL / MAJ / JUNI 2019

### FORRET 1:

---

TATAR AF JOMFRUHUMMER med syltet selleri, citrus og yuzu-perler

HVIDVIN: Riesling Lerchenberg, Burg Ravensbrug, Baden

ELLER

### FORRET 2:

---

KANIN-BALLOTINE med trøffel-glance og nye spæde gulerødder

RØDVIN: Pinot Noir, Dashwood, Marlborough

### MELLEMRRET:

---

BURRATA med tomat, "flødeskum" og blomster

HVIDVIN: Pinot Grigio, La Cappuccina, Veneto, Italien

### HOVEDRET 1:

---

KALVEMØRBRAD med mørkelsauce, sprød kartoffel og glaserede nye beeder

RØDVIN: Cabernet Sauvignon, Sebastiani, Sonoma

ELLER

### HOVEDRET 2:

---

SPRØDSTEGT PIGHVAR med muslinge-fume, danske asparges, radiser og babykarotter

HVIDVIN: Macon Solutre Pouilly, Chateau Beauregard

### DESSERT:

---

MANDELKROKANT, hyldeblomst og hvid chokolademousse og vaniljemarineret rabarber

ELLER

MOCCACREME med hasselnøddemarengs og passionsfrugt syltede abrikoser

DESSERTVIN: Chateau du Mont, Sainte-Croix-Du-Mont

### 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. |