

TÅRNMENU JULI-SEPT

TÅRNMENU JULI / AUGUST / SEPTEMBER 2019

FORRET 1:

SYLTET SELLERI med krabbe og glaskål, sauce på kærnemælk og dildolie, samt spæd salat på spæde urter

HVIDVIN: Pinot Gris, Paul Blanck

MELLEMRRET:

VOL AU VENT med Karl Johan crème, sprødt kyllingeskind og timian

HVIDVIN: Menetou-Salon blanc

HOVEDRET 1:

STEGT PIGHVAR med rødvinns glaserede linser fra Puy og grillede nye løg

HVIDVIN: Chardonnay, Freemark Abby

ELLER

HOVEDRET 2:

OKSE TOURNEDOS med trøffel sauce, ravioli med fyld af oksehaler og trompet svampe, samt syltede grønne jordbær

RØDVIN: Sablet rouge, Domaine de Piaugier

DESSERT:

JORDBÆR PAVOLA med champagne og hyldeblomst sorbet og pistacie karamel

DESSERTVIN: Charles Bailly Demi-Sec

PRIS PER PERSON: (Minimum 12 personer)

4-RETTERS TÅRNMENU	595 KR.
4-RETTERS VINMENU	545 KR.
5-RETTERS TÅRNMENU	645 KR.
5-RETTERS VINMENU	585 KR.