

## TÅRNMENU JANUAR / FEBRUAR / MARTS 2020

### FORRET 1:

---

ØSTERS serveret på is, peberrodsfløde, agurk og dild

HVIDVIN: Mesnil Blanc de Blancs "les 3 terroirs" vintage 2010  
Michel Gonet Champagne

ELLER

### FORRET 2:

---

GOLD SELECTION CAVIAR OG SYLTET HELLEFISK  
med wasabi mayo og urter, saltet blegselleri og rå lakrids  
(merpris på 45 kr. per person)

HVIDVIN: 2016 Muscadet, "Les Perrières" Gadais Père et Fils  
- Domaine de la Tourmaline

### MELLEMRRET:

---

RØGET KAMMUSLING i skal med skum af peberrod, grønne  
æbler, 2 slags karse og lakserogn

HVIDVIN: 2018 Chardonnay Da Maggio Poderi dal Nespoli,  
Emilia Romagna

### HOVEDRET 1:

---

OKSE TOURNEDOS med stegt foie gras, demi glace med  
varme krydderier, dehydrerede beder med 12 års balsamico og  
kartoffel a part

RØDVIN: 2012 Château Coquillas Rouge, Pessac Leognan

ELLER

### HOVEDRET 2:

---

STEGT RØDTUNGE på brioche brød, 2 slags blomkål, friterede  
kapers, brunet smør og syltede jordskokker

HVIDVIN: 2016 Château Flandry "Blanc Prestige", Limoux

### DESSERT:

---

MÆLKECHOKOLADE GATEAU med citroncreme, citronsorbet og  
sprød marengs

DESSERTVIN: 2017 Château Jean Fonthenille, Vins liquoreux  
de Loupiac

### 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.