

# TÅRNMENU

## TÅRNMENU OKTOBER 2020

### FORRET:

---

SVAMPE CONSOMMÉ med syltede svampe, confiteret æggeblomme og karseurter

HVIDVIN: Pinot gris, Paul Blanck

ELLER

OKSE CARPACCIO serveret med trøffel- og citronmayonnaise, revet havgus og rucola

HVIDVIN: Godello, Bodegas Merayo, Bierzo, Spanien

### MELLEMRRET:

---

PAPPADELLE med braiseret okse, stegte svampe og gremolata

RØDVIN: Chanti Classico Riserva, Setriolo, Italien

### HOVEDRET:

---

STEGT TOURNEDOS med stegt foiegras, pommes anna og portvinsglace

RØDVIN: Huntsman, Journeys End, Syd Afrika

ELLER

STEGT HAVKAT med glaserede porrer og løg, muslingefumé med julienne urter

HVIDVIN: Muscadet "Les Perrières", Gadais

### DESSERT:

---

POUCHKINE TEA TÆRTE med grapefrugt, sprød pistacie marengs og karamel iscreme

DESSERTVIN: Riesling Brauneberger Auslese, Weingut Thanisch

### 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.