

TÅRNMENU

TÅRNMENU SEPTEMBER 2020

FORRET:

CEVICHE AF HVID FISK med korianderskud, rimmet agurk og caviar

HVIDVIN: Soave "Alzari", Coffele, Italien

ELLER

SPRØD CROUTON med fjerkræ levermousse, ribs og broken gelé på portvin

ROSÉVIN: Chateau Rubine cru classé, Provence, Frankrig

MELLEMRET:

LINGUINE med pecorino og trøffel

RØDVIN: Chanti Classico Riserva, Setriolo, Italien

HOVEDRET:

KRONDYR FILET med glaserede rødbeder, sauce med brombær og stegt Foiegras

RØDVIN: Sichel, Famille Sichel, Margeaux, Frankrig

ELLER

STEGT TORSK med jordskokker og champagnesauce med østers

HVIDVIN: Sauvignon blanc, SOHO, New Zealand

DESSERT:

KOKOS KARAMEL TÆRTE med mælkechokolade iscreme og sprød kokos karamel

DESSERTVIN: Muscat de Rivesaltes, Chateau Rombeau, Frankrig

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.