

TÅRNMENU

TÅRNMENU APRIL / MAJ/ JUNI 2021

FORRET:

DANSK SORTHUMMER med marinerede tomater, ristet surdejsbrød, grøn selleri, pebermayonnaise og syltede hybenroser

HVIDVIN: G de Guiraud, Bordeaux blanc

ELLER

HÅNSKÅRET TATAR AF DANSK OKSE med estragon, sprøde kartoffelchips, sidste års sylt og røget marv

RØDVIN: Pinot Noir, Paul Blanck, Alsace

MELLEMRET:

CONFITERET ÆGGEBLOMME med høst, intens løgbouillon, fermenteret hvidløg og citrontimian

HVIDVIN: Riesling Organic, Cave Hunawihr, Alsace

HOVEDRET:

OKSEMØRBRAD pikeret med lardo, glaserede rødbeder, løvstikke og sauce Bordelaise

RØDVIN: Ladoix rouge, Domaine d'Ardhuy

ELLER

DAMPET VESTERHAVSTORSK med sprød urtecrumble, dolme af spidskål med hasselnød, parmesan og cremet muslingesauce

HVIDVIN: Chardonnay "estate", Journeys End, Sydafrika

DESSERT:

LUN ANANAS TARTE TATIN med kokosiscreme og mørk romkaramelsauce

DESSERTVIN: Muscat de Rivesaltes, Chateau Rombeau

ELLER

HVID CHOKOLADE GATEAU med bagte rabarber, rabarbergelé, kærnemælkssorbet og sprød hvid chokolade

DESSERTVIN: Castelnau de Suduiraut, Sauternes

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.