

JULEMENU

6 RETTERS MENU

TORSK A LA FLORENTINE

Torskeryg i sous vidé, gratineret på bund af vinterspinat og skalotter med sauce mousseline og pommes Duchesse

Riesling "Nussberg" - Weingut Wieninger - Wien - Østrig

*

VARIATION AF JOMFRUHUMMER

Langtidsbagt hale på bund af jordskok. Ballotine med hjerte af jomfruhummer samt sprødt og salt

Chablis - Gerard Duplessis - Bourgogne - Frankrig

*

FRANSK JULEPATÉ

Gris, and og kylling indbagt i rustik paté med svampe og kraftig portvinssky - anrettes med marineret julesalat og sauce cumberland

Spätburgunder "Tradition" - Rudolf Fürst - Franken - Tyskland

*

LAMMEFILÉT POCHERET I KRAFTIG SKY

Anrettes med udvalg af vinterløg og blomkålsflouret samt pommes chateau og muskatcremé

Vinsobres "les cornuds" - Famille Perrin - Rhône - Frankrig

eller

TOURNEDOS ROSSINI

Tournedos af oksemørbrad med brændte porrer og sprød croûton - hertil pommes allumettes samt sauce truffés

Foie gras de Canard + kr. 55,-

Luzon Crianza MAGNUM - Jumilla - Spanien

*

UDVALG AF UNIKA OSTE

Udvalg af unika oste fra nær og fjern - hertil køkkenets sprødt, sødt og salt

Pinot Gris "Reserve Personelle" - Trimbach - Alsace - Frankrig

*

RISKAGER OG ANANAS

Flamberet i Grand Marnier og cognac - anrettes med vaniljeparfait og nøddetuilles

Recioto di Soave "Incanto" - Corte Moschina - Veneto - Italien

1 RET KR. 225,- 2 RETTER KR. 335,- 3 RETTER KR. 395,- 4 RETTER KR. 445,- 5 RETTER KR. 495,- 6 RETTER KR. 555,-

VINMENU: 2 GLAS KR. 215,- 3 GLAS KR. 285,- 4 GLAS KR. 335,- 5 GLAS KR. 425,- 6 GLAS KR. 495,-

Vinmenu er incl. Purezza vand med eller uden brus

