

# TÅRNMENU JUNI

## TÅRNMENU JUNI 2018

### FORRET:

---

RØRT TASKEKRABBE rullet i urter og bærii caviar, samt sauce på boullion af krabbe og tomat

HVIDVIN: 2015 Chablis, Billaud-Simon

### MELLEMRET:

---

STEGT TORSK med variation af nye kål, cremet muslingesauce og syltede grøntsager

HVIDVIN: 2012 Riesling "Patergarten", Domaine Paul Blanck

### HOVEDRET 1:

---

STEGT SØTUNGE med nye glaserede ærter, hollandaise, stegte kantareller og syltede grønne jordbær

HVIDVIN: 2016 Chardonnay, Freemark Abbey

ELLER

### HOVEDRET 2:

---

STEGT LAMMERYG, ragout af nye små grøntsager, saltbagt knoldselleri med nødder og urter

RØDVIN: Le Volte, Ornellaia

### DESSERT:

---

JORDBÆRKOMPOT med nye danske jordbær, jordbærsorbet, creme anglaise og marengs

DESSERTVIN: Malvasia di Castelnuovo, Terra da Vino, Nevissano

### PRIS PER PERSON: (Minimum 12 personer)

---

4 RETTERS TÅRNMENU	575 KR.
4 RETTERS VINMENU	525 KR.
5 RETTERS TÅRNMENU	625 KR.
5 RETTERS VINMENU	575 KR.