

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.