

Tårnmenu november/december

Forret:

Rimmede kammuslinger med friskostcreme, limevinaigrette, grillede grønne tomater og kartoffelchips

Hvidvin:

Pascal Bouchard, Chablis Premier Cru, Vau de Vey

Mellemret:

Rørt kalvetatar med confiteret æggeblomme og kaviar

Rødvin:

Pernand Vergeleses, Chanson, Pinot Noir

Hovedret:

Dampet rokkevinge med ristede svampe, fiskefume, kartoffel mousseline med fermenteret hvidløg samt citronpuré

Hvidvin:

Macon Solutre, Chateau de Beauregard

Eller

Hovedret:

Lammetryg med variation af jordskokker, friteret lammebrissel, kål, persillepuré og glace monteret med røgede nødder

Rødvin:

La Coeta, Amarone, Della Valpolicella

Dessert:

Hvid chokolade kage med blodappelsinsorbet, saltkaramel og crumble

Dessertvin:

Chateau Jolys, Cuveé Jean, Jurancon

Pris

4 retters Tårnmenu pr. person kr. 575,00

4 retters vinmenu pr. person kr. 490,00

5 retters Tårnmenu pr. person kr. 625,00

5 retters vinmenu pr. person kr. 540,00

Minimum 10 personer