

# TÅRNMENU MARTS

## TÅRNMENU MARTS 2018

### FORRET:

---

PANDEKAGE med stenbiderrogn, rygeost, urter og caviar

HVIDVIN: Pouilly Fuissé, Chateau de Beauregard

### MELLEMRRET:

---

PIZZA med vesterhavsost, bløde løg og sorte trøfler

HVIDVIN: 2012 R de Rieussec, Bordeaux blanc

### HOVEDRET 1:

---

GRILLET RIBEYE med brændte porrer, jordskokpuré med Karl-Johan svampe, syltede urter, glaseret og farseret mørkel samt sauce på knoldselleri og hønsefond monteret med hasselnødder

HVIDVIN: Pagadebit DOC Romagna, Poderi del Nespoli

ELLER

### HOVEDRET 2:

---

STEGT HAVØRRED med syltede og glaserede grøntsager, persillepuré, dildolie og beurre blanc med østers

RØDVIN: Pinot noir, Joseph Faiveley

### DESSERT:

---

KOMPOT AF ÆBLER med sablé breton, lun hvid chokoladeskum, mandeliscreme, syltede citrusperler og nougatine

DESSERTVIN: Chateau Jolys DEUX, Ch. Jolys, Juracon

### 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.