

# Tårnmenu februar

**Forret:**

Stegt pighvar med selleripuré, syltede sommertomater, glaserede gule beder samt sauce nage monteret med stenbiderrogn

**Hvidvin:**

Chardonnay, Dashwood, New Zealand

**Mellemret:**

Foie gras terrine med syltede kirsebær, hasselnødder, gelé på portvin, sprød rug samt sauce på varme kryderier og brioche a part

**Hvidvin:**

2010 Pinot "Auxerrois", Domaine Paul Blanck

**Hovedret:**

Stegt helleflynder med kammusling, variation af gulerod og beurre blanc

**Hvidvin:**

Soave "Alzari", Coffele

*Eller*

**Hovedret:**

Stegt due med farseret morkel, syltede perleløg, fermenteret hvidløgsuré samt portvinssauce med syltede urter og confiterede kråser

**Rødvin:**

Borgo dei Guido IGT, Poderi dal Nespoli

**Dessert:**

Kompot af æbler, sablé breton, lun hvid chokolade, mandeliscreme, syltede citrusperler og nougatine

**Dessertvin:**

Portvin LBV, Quinta de la Rosa

**Pris**

4 retters Tårnmenu pr. person kr. 575,00

4 retters vinmenu pr. person kr. 525,00

5 retters Tårnmenu pr. person kr. 625,00

5 retters vinmenu pr. person kr. 575,00

Minimum 10 personer