

Tårnmenu august/september

Forret:

Tatar af jomfruhummer og vesterhavstorsk serveret med yoghurtsifon, friskost, rimmet agurk og caviar

Hvidvin:

Chablis Vau de Vay I. cru, Romain Bouchard

Mellemret:

Confiteret og friteret kylling serveret med glaserede majs, røget mayonnaise, syltede perleløg og crumble på kyllingeskind samt kantareller og eddike

Hvidvin:

Gewürztraminer, Paul Blanck

Hovedret:

Stegt havtaske med variation af jordskok, syltede sommergrøntsager samt sauce på sherry og ventreche

Rødvin:

Pinot noir "Barrel Selection", Bannock Brae

Eller

Hovedret:

Grillet oksemørbrad med variation af ærter, sommertrøfler og syltede purløgsblomster serveret med sauce demiglace

Rødvin:

Borgo dei Guido IGT, Poderi dal Nespole, Emilia-Romano

Dessert:

Sensommerbær med saltkaramel, vaniljeis, kompot af bær og hindbærskum

Dessertvin:

Carmin demi sec, Domaine Langlois – Chateau

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