

# Tårnmenu oktober

**Forret:**

Stegt jomfruummer med bisque samt variation af selleri og æble

**Hvidvin:**

Pouilly Fuissé, Chateau de Beauregard

**Mellemret:**

Kalveinderlår med syrnede fløde, kaviar og bitre salater

**Hvidvin:**

2012 R de Rieussec, Bordeaux blanc

**Hovedret:**

Stegt pighvar med kammusling, fiskeföümé, glaserede nye porrer, persillepuré, grillet salat i østers og urter

**Hvidvin:**

Pagadebit DOC Romagna, Poderi del Nespoli

*Eller*

**Hovedret:**

Ryg af rådyr med grillet rosenkål, kantareller, jordskokpuré med trøffel samt glace

**Rødvin:**

Pinot noir, Joseph Faiveley

**Dessert:**

Bagt og tørret gulerodskage med havtornsbet, friskostcreme og mørk chokolade

**Dessertvin:**

Chateau Jolys DEUX, Ch. Jolys, Juracon

**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