

# Tårnmenu juni

**Forret:**

Stegt hummer med variation af tomat, hummerglace, røget ost, chips og urter

**Hvidvin:**

Grüner Veltliner Kaiserstiege, Hermann Moser, Kremstal

**Mellemret:**

Friteret torsk med sauce hollandaise, glaseret hvid asparges, stenbiderrogn, grøn tomat og agurk

**Hvidvin:**

G de Guiraud, Bordeaux blanc

**Hovedret:**

Stegt havtaske med champagnesauce, variation af gulerod og nye løg

**Rødvin:**

Pinot noir "Barrel Selection", Bannock Brae

*Eller*

**Hovedret:**

Sommerbuk med morkler, grillede grønne asparges, trøffelpuré og glace

**Rødvin:**

Pinot noir "Barrel Selection", Bannock Brae

**Dessert:**

Danske jordbær, mousse på mynte, hvid chokoladeis og yoghurtchips

**Dessertvin:**

2014 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