

3-retters sommer 2021

Meny 1:

Lettgravet Laks på rugbrød crumble med Dillperler og lun eplesaus

Gluten og melk

Vin anbefaling:

Quinta de Soalheiro Alvarinho – 675,-

La Chablisienne Chablis Le Finage – 695,-

Land Kyllingbryst servert med sesongens bakt grønnsaker urte poteter, kylling sju og chips

Løk og Sulfit

Vin anbefaling:

Juillot Bourgogne Rouge Cuvée Pierre – 695,-

Villa Maria Pinot Noir – 735,-

Pannacotta på corn flakes med chips og friske bær

Melk og gluten

Vin anbefaling:

Il Falchetto Brachetto D'acqui 95,- per glass

Oremus Tokaji Late Harvest 115,- per glass

Meny 2

Sommersalat på beter og appelsindressing

Vin anbefaling:

Henry Natter Sancerre – 725,-

Nikolaihof Grüner Veltliner Terrassen 725,-

Smørstekt Kveite med ertepurre, Cherry tomat, dillpoteter og hvitvinsaus

Melk, sulfit

Vin anbefaling:

Chanson Rêserve Du Bastion Bourgogne Chardonnay – 695,-

WG Winter Riesling Trocken Steinwein – 725,-

Tiramisu på hveteøl med bringebær

Gluten og melk

Vin anbefaling:

Luigi Righetti Recioto Della Valpolicella Classico – 115,- per glass

Fèlsina Vin Santo Chianti Classico – 179,- per glass

Meny 3

Sults Fisk- og skalldyrsuppe servert med brød og aioli

Melk og egg, gluten

Vinanbefaling:

Quinta de Soalheiro Alvarinho - 675,-

Chanson Mâcon-Villages – 725,-

Braisert okse høyrygg med sommerens rotfrukter og potetpure

Sulfit, melk

Vinanbefaling:

Chateau Lamothe-Vincent Reserve – 595,-

Cascina Castlet Litina Barbera D'asti Superiore – 595,-

Krydderkake servert med Rabarbra mousse og søt basilikumpesto

Hvete og melk og egg

Vinanbefaling:

Lions De Suduiraut – 125,- per glass

Oremus Tokaji Late Harvest – 115,- per glass

Meny 4

Kamskjell servert med røkt maispurre, sprøstekt bacon og karse

Melk og skalldyr

Vinanbefaling:

Domaine De La Bretonniere Muscadet Sevre Et Maine – 575,-

Chanson R serve Du Bastion Bourgogne Chardonnay – 695,-

Helstekt Kalv entrecôte med grillet savoi k l, knustpotet tilsomt vårløk og Cognac saus

Melk og Sulfit

Vinanbefaling

Valiano Chianti Classico – 695,-

Juillot Bourgogne Rouge Cuvée Pierre – 695,-

Passionsfruktcreme med nougat og marengs

Nøtter, melk, egg og gluten

Vinanbefaling:

Il Falchetto Moscato D'asti Tenuta Del Fant – 95,-

Oremus Tokaji Late Harvest – 115,-

Vegetarmeny

Sommersalat på beter med appelsindressing

Henry Natter Sancerre – 725,-

Nikolaihof Grüner Veltliner Terrassen – 725,-

Bønne-Cassoulet, Grillet Hjertesalat, Sauce Vierge

Vinanbefaling:

Yohan Lardy Gamay Poppy – 625,-

Niepoort NatCool Bairrada Tinto – 695,-

Vegan Sjokoladecake med Bær kompott og Vaniljekrem på havremelk

Gluten

Vinanbefaling:

Niepoort Late Bottled Vintage – 95,-

Luigi Righetti Recioto Della Valpolicella Classico – 115,-