

## **Selskabspakke 3 - Eksempel**

Maj-juni 2021

### **Snacks**

Gougeres med trøffel

Løgtærte

*(2015) Pierre Paillard - "Les Parcelles" Grand Cru - Champagne*

### **Forret**

Fjordrejer og nye kartofler med Sauce Mousseline med brunet smør og bakskuld

*2019 Pascal Jolivet - Sancerre "Sauvage" Sancerre, Loire*

### **Mellemret**

Rødtungefilet med dildfars på spinat med frikasse med musling og ærter

*2018 Vincent Bouzereau - Meursault "Charmes" 1. Cru - Bourgogne*

### **Hovedret**

Boeuf onglet med stegte grønne asparges, brøndkarse og Sauce Espagnole med marvpiber og croutons

*2016 Vega Sicilia - Alión - Valladolid, Ribera del Duero*

### **Dessert**

Rabarber bagt med kardemomme med Creme Anglaise, rabarbersorbet og mandel-/malkiks

*2018 Domaine Belargus - Coteaux du Layon "Layon" - Anjou, Loire*

Kaffe og sødt

2.250,- pr. person

### **Tilkøb**

3 stykker ost med behørigt tilbehør

*NV Bodegas El Maestro Sierra - Amontillado Sherry 12 års - Jerez de la Frontera*

115,- / 175,-

Fyldte chokolader til kaffen

80,-

Menu og vinmenu med forbehold for ændringer

Vi tager gerne højde for allergier