

## Selskabspakke 3 - Eksempel

September-Oktober 2021

### **Snacks**

2 sæsonaktuelle snacks

*NV Pierre Paillard - "Les Parcelles" Grand Cru - Bouzy, Champagne*

### **Forret**

Røget laks fra Samsø med peberrodssne, æbler, glaskål & agurk

*2018 Emrich-Schönleber - Riesling "Monzinger" - Nahe, Tyskland*

### **Mellemret**

Stegt kammusling med græskar, brunet smør & hasselnødder

*2019 Albert Joly - Puligny Montrachet "Les Tremblots" - Bourgogne, Frankrig*

### **Hovedret**

Oksemørbrad med skorzonerødder, stikkelsbær & Karl Johan Bearnaise

*2012 Chateau D'Issan - Margaux 3. Cru - Bordeaux, Frankrig*

### **Dessert**

Lun pandekage med mørke bær & karamelsauce.

Serveres med vaniljeiscreme

*2008 Domaine la Casenove - Rivesaltes "15/10" - Roussillon, Frankrig*

Kaffe og sødt

2.250,- pr. person inkl. vinmenu

### **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