

BOURGOGNEAFTEN

10. OKTOBER 2025

SNACK

Confiteret dansk 10-armet blækspurtte hertil agurketatar, tilsmagt med saltet citron og dildmayo.

Friteret frølår toppet med yuzu-emulsion og urter.

Sprød, hjemmelavet vol-au-vent med cremet skaldyrssalat, tilsmagt med fynske æbler og urter.

NV – CRÉMANT DE BOURGOGNE MAISON ALBERT SOUNIT

Chardonnay, Pinot Noir
Côte Chalonnaise, Bourgogne, Frankrig.

MELLEMRET

Skindstegt dansk kulmule på karamelliserede løg hertil parmesanskum samt citrus og friskrevet trøffel.

2023 – BOURGOGNE ALIGOTÉ - VIELLES VIGNES DOMAINE ALBERT SOUNIT

Aligoté.
Côte de Beaune, Bourgogne, Frankrig.

MELLEMRET

Saftig dansk pighvar på sauteret spinat med skalotteløg og reduceret hvidvin, hertil syltet salturt og skummende hummersauce.

2020 – BOURGOGNE BLANC HOMARD D'OR

Chardonnay.
Côte de Beaune, Bourgogne, Frankrig.

HOVEDRET

Saftig helleflynderfilet og jomfruhummer-soufflé, hertil porremosaïque, bagt græskarcreme, tilsmagt med brunet smør, samt pommes fondant stegt i andefedt og beurre blanc med ærter og citronfiletter, skilt med dildolie.

2022 – MEURSAULT - LES CASSE TÊTES DOMAINE TESSIER

Chardonnay.
Côte de Beaune, Bourgogne, Frankrig.

DESSERT

Fyldig chokoladecake toppet med Sarah Bernhardt-creme, hertil knasende bagt hvid chokolade, vaniljesyltede hindbær samt sort vaniljeiscreme med sprød sesamtuile.

2021 – BANYULS - GRENACHE M. CHAPOUTIER

Côte de Roussillon, Langeudoc-Roussillon, Frankrig.

GRAND HOTEL