

BOURGOGNEAFTEN

28. MARTS 2025

FORRET

Friteret østers med cremet sauce
fondue skilt med dildolie.

Østers toppet med syltede tyttebær
og peberrodssifon.

Gratineret østers toppet
med Vesterhavssost og purløg.

**NV – CRÉMANT DE BOURGOGNE - ZERO DOSAGE
MAISON ALBERT SOUNIT**

Chardonnay, Pinot Noir
Côte Chalonnaise, Bourgogne, Frankrig.

MELLEMRET

Cremet jomfruhummertatar rørt med fed fraîche,
kørvel samt dild og citronskal toppet med Baerii
kaviar hertil friterede rejer samt sprød
blæretang og broken gel.

**2023 – BOURGOGNE BLANC - CLOS DE LA PERRIÈRE
CLOS DU MOULIN AUX MOINES**

Chardonnay.
Côte de Beaune, Bourgogne, Frankrig.

MELLEMRET

Helleflynder en croûte hertil,
skummende muslingesauce samt
smørsauterede porre og dildolie.

**2021 – CHABLIS 1. CRU - FOURCHAUME
MAISON LOUIS JADOT**

Chardonnay,
Chablis, Bourgogne, Frankrig.

HOVEDRET

Dampet dansk pighvar i hummersoufléfars
pakket i savoykål, hertil sprød pommes Anna
med ramsløg samt sauce mousseline
med purløg og stenbiderrogn.

**2020 – MEURSAULT - LES CASSE TÊTES
DOMAINE TESSIER**

Chardonnay.
Côte de Beaune, Bourgogne, Frankrig.

DESSERT

Bourgogneglaserede pærer
hertil cremet is på vanilje og Brie de Meaux
samt sprød havretuille og hvid chokolade.

**NV – MACVIN DU JURA
DOMAINE DE MONTBOURGEAU**

Chardonnay.
L'Etoile, Jura, Frankrig.

GRAND HOTEL