



IDA CORR

FORRET

Sprød vaffel fyldt med fransk caviar samt pisket creme fraiche og dild

*Maison Louis Jadot -
Coteaux Bourguignons Blanc, Bourgogne 2018*

MELLEMRET

Urtebagt kullerfilet og cremet blåmuslinge frikassé med brunoise af gulerødder samt purløgsole

*Jean Pabiot, Pouilly-Fumé -
Fines Caillottes, Loire, 2018*

MELLEMRET

Balloutine på unghane og kyllingehjerte med cremet æggeblomme serveret med ramsløgsmarineret jordkokker samt ristede hasselnødder

*Chateau Ste. Michelle, Rosé –
Columbia Valley, Washington State 2017*

HOVEDRET

Helstegt kalvemørbrad med saltbagte rødbeder, cremet kartoffelpuré tilsmagt med æble og sauce Robert toppet med sprød rødbede

*Mazzei, Ser Lapo –
Chianti Classico Reserva, Toscana 2016*

DESSERT

Vaniljemousse serveret på makronbund med karameliserede æbler og sprød karamel tuiles

*Château du Mayne -
Bordeaux, Sauternes 2018*