



GRAND UNPLUGGED

KARL WILLIAM

FORRET

Fiskeballoutine af torsk med fiskesoufflefars smagt til med krydderurter serveret med vagtelæg samt sennepscreme og puffet sprødt fiskeskind.

*Domaine Fèvre & Fèvre, Chablis,
Bourgogne, Chablis, Frankrig.*

MELLEMRET

Svampetoast med flødestuvet kantareller samt friskrevet trøffel på sprød brioche og persillefrit

*Domaine Fèvre & Fèvre, Chablis,
Bourgogne, Chablis, Frankrig.*

MELLEMRET

Cremet kyllingelevermousse serveret med rødbedemillefeuille samt brombærgastrik og marinerede rødbedeblade

*Henri Bourgeois, Sancerre Rosé - Les Baronnes,
Loire, Frankrig.*

HOVEDRET

Helstegt oksefilet med fyldt kåldolme af brasieret kalvekæber og brunet løgkompot smagt til med sherry vinaigre hertil pommes puré serveret med sauce piquante

*Château Croix Mouton, Bordeaux Supérieur,
Bordeaux, Frankrig.*

DESSERT

Mørk chokolademousse og kirsebærmousse toppet med syltede kirsebær samt sprød nøddetuiles og skovsyre

*M. Chapoutier, Banyuls,
Roussillon, Frankrig.*

Tilkøb vinmenu DKK 495,-