

# SÆRARRANGEMENT

## VALENTINE'S DAY

14. FEBRUAR 2025

### HORS D'ŒUVRE

Østers gratineret med fed fraîche og Vesterhavssost.

Marineret jomfruhummer tatar på luftig boghvede blinis hertil dildemulsion og sprød tangchip.

Hjemmelavet luftig vandbakkelse med fyld af cremet skaldyrssalat tilsmagt med fynske æbler og urter.

NV – Réserve Brut – Thierry Fournier.

Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay, Chouilly, Champagne, Frankrig.

### RAVIOLI M. JOMFRUHUMMER

Ravioli med fyld af jomfruhummer vendt i cremet spinat hertil syltede bøgehatte og æble brunoise toppet med friskrevet trøffel og Vesterhavssost.

2020 – I Sistri – Fèlsina Berardenga.

Chardonnay, Chianti, Toscana, Italien.

### URTEBAGT TORSK

Dansk torsk bagt med urtecrust, hertil brændt porre og syltede skalotteløg, persillepuré samt kartoffelpuré tilsmagt med røget smør og cremet buerre blanc med urter.

2019 – Resplendent – Erath.

Pinot Noir, Oregon, USA.

### FYNSK CHOKOLADETÆRTE & BLODAPPELSIN

Chokoladetærte på 76% fynsk chokolade med nougatknas og karamel, serveres med blodappelsinsorbet samt en sprød kakao tuille.

NV – Brachetto – Acquesi.

Brachetto, Piemonte, Italien.

### VINMENU

Tilkøb 395,-

Tikøb en vinmenu med nøje udvalgte vine, sammensat med henblik på at komplementere menuen.

1 glas per servering.

**GRAND** <sup>S</sup><sub>OO</sub>  
FISKERESTAURANT