

Wine & Dine

Østers- & Muslingepremiere

Appetizers

Limfjordsøsters poppet på grill
Sprød Kammersskinke – østerscreme
Rugbrøds-tuille – muslinger i Chili / mango

Champagne Brut Premier, Louis Roederer

Menu

Ceviche af hummer – brændt citron – urteolie

2017 Pinot Gris Bio, McLaren Vale, Paxton Vineyards, Australien

Crustader med Surf & Turf: Muslinger – vildsvin – østersskum

2016 "Les Ursulines", Chardonnay, Boisset, Bourgogne, Frankrig

Muslinger a la creme – svampe – mandler – sylt

2017 Portal Rosé Øko, Cellar Pinol, Terra Alta, Spanien

Meunierestegt helleflynder – kål – grov mos – hummer – hummersauce

2017 Pinot Noir, Johanneshof Reinis, Thermenregion, Østrig

Blåbær fra Thy økobær – Baba (kage) vædet i Thy Whisky – Toffie - Vaniljecreme

Pinot des Charentes, Rouge, Francois Voyer, Frankrig

Kaffe og te
Cognac-trøffel-chokolade

Cognac og likør