

PISIFFIKS VINE OG SARFALIKS KØKKEN

Villa Molino, Ferdi, Bianco Verones

Lynstegt kammusling

med grøn ærtemos og maltchips

Røget laks

med sennep / peberrodsmayo og sprød kapers

Tom Legend, Organic, Californien

Skumfidus tilsmagt appelsin

med ristet Chorizo

Friteret rillette af edderfugl

med kvandip

Dom. Des Cotes Blanches, Sancerre, Loire

Postmarineret hellefisk

med salat af snekrabbe, citronvinaigrette, dildemulsion og rodfrugtschips

Tator, Black Label, Primitivo, Puglia

Grønlandsk lammeryg

med ragout af hals, brændt hø, variation af blomkål, persille og lammeglace

Eiswein, Nittnaus, Exquisit, Østrig

Æblekompot

tilsmagt vanilje med smørstegt sandkage, tonkapafruit og æblechips

Teksturer af mørk

chokolade, Sichuanpeber og havtorn

Pris pr. person

kr. 965,-

incl. vin