



★ Mød din producent

**Menu****Forret**

Foie gras terrine dekoreret med balsamicoglace hertil sprøde ting

sorbet**Hovedret**

Duet af Gambogård gris på sokkel af æbler og timian serveres med kartoffelroulade og fûmet

" messepris " pr. couvert kr, 248,- (pris er excl. vinmenu)

VinmenuenAperitif**Sekt Scheurebe halvtør**

En halvtør mousserende vin lavet på Scheurebe druen. Minder både i bouquet og smag om solbær. En frisk start på aftenen.

Forret**Ortega Trockenbeerenauslese 2000**

Denne ædelsøde vin har lagret på egetræsfade og er efter min mening kongen over de søde vine.

Hovedret**Spätburgunder Spätlese Tør 2001**

Vinen har lagret 14 måneder på egetræsfade. En værdig konkurrent til de bedste franske bourgogner. Prøv selv!



>> **Bordbestilling - TRYK HER**

>> **Yderligere oplysninger - TRYK HER**