

# GRAND CHAMPAGNE 2023



**Smags aften tirsdag d. 24/10 - onsdag d. 25/10 – torsdag d. 26/10  
Samt tirsdag d. 31/10 – Onsdag d. 1/11 og torsdag d. 2/11 fra kl. 18:00 – 21:00**

## **ØSTERS**

1 STK ØSTERS ROCKEFELLER (PERSILLE OG HVIDLØGS GRATINEREDE)

1 STK ØSTERS THERMIDOR GRATINERET

1 STK ØSTERS MED RØDLØGS VINAIGRETTE

## **3 AF VORES FAVORITTER:**

BLINIS MED STENBIDER CAVIAR CREME

BLINIS MED FANØ LAKSE SALAT

BLINIS MED REJERMUSSE OG KYST REJE

## **FORRET**

FANØ LAKS MED TORSKE QUENELLES, CHAMPAGNECREME OG FLYVEFISKE ROGN

## **HUMMER**

½ HUMMER KOGT SERVERET MED SKALDYRS CRÉMÉ OG CHERYTOMAT SALAT

## **HOVEDRET**

OKSETOURNEDOS MED TRØFFEL SAUCE, KARTOFFEL / HOKAIDO MUFFIN, OVENBAGT GRØNGAGER OG BROMBÆRLØG

## **OST**

3 X OST, BRILLAT SAVARIN, MORBIER, GAMMEL KNAS MED SYLTET VALNØDDER OG KNÆKBRØD

## **DESSERT**

NØDDE FRAGILITÉ MED RØDE BÆR I HINDBÆR PURÉ. PYNTET MED EN SUMMERBIRD AMBER CAMEL BAR

## **KAFFE**

ESPRESSO SERVERET MED EN SUMMERBIRD KRANSEKAGE MED NUGAT

## **CHAMPAGNE**

VI VIL SERVERE 7 FORSKELLIGE PREMIERE CRU CHAMPAGNER FRA EGEN IMPORT

**PRIS PR. PERS. INCL MAD OG CHAMPAGNE KR. 698,-**