

GRAND CHAMPAGNE 2022

Smags aften tirsdag, onsdag, torsdag d. 1-2-3 og tirsdag, onsdag og torsdag d. 8-9-10 november.

kl. 18:00 – 21:00

BLINIS MED STENBIDER CREME, BLINIS MED FANØ LAKSESALAT OG BLINIS MED REJERMOUSSE OG REJE

Quartresol-Gauthier Champagne Premier Cru Brut

.....

ØSTERS ROCKEFELLER, ØSTERS BBQ. STYLE, ØSTERS MED RØDLØGS VINAIGRETTE

Quartresol-Gauthier Champagne Premier Cru Blance de Blance

.....

½ HUMMER KOGT SERVERET MED SKALDYRS CRÉMÉ OG CHERYTOMAT SALAT

Quartresol-Gauthier Champagne Premier Cru Rose

.....

FANØ LAKS MED LAKSEMOUSE, GOMA CRÈME OG ÆBLE SALAT

Quartresol-Gauthier Champagne Premier Cru Nectar

.....

OKSETOURNEDOS MED PX. PORT SAUCE, POMMES ANNE, OVENBAGT GRØNGAGER OG GRØNRSAGS RELISH

Quartresol-Gauthier Champagne Premier Cru Blance de Noirars

.....

3 X OST BRIE DE MEAUX, MORBIER, GAMMEL KNAS MED VICTORIABLOMMER I HVIDVIN OG KNÆKBRØD

Quartresol-Gauthier Champagne Premier Cru Secret of oak

.....

VALRHONA KONFEKTKAGE MED PASSIONSFRUGT CRÈME, ANANAS KIRSEBÆR OG MARENGES DRYS FRA
CHAMPAGNE

Quartresol-Gauthier Champagne Premier Cru Demi sec

.....

SUMMERBIRD KRANSEKAGE MED NUGAT

Espresso

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