

KØKKEN 7 – MIKKEL HØJBORG OLSEN

TJENER 7 - MARC THEJL HANSEN RESTAURANT TI TRIN NED



Forret

Bagt Pighvar - musling fars

Oliven, citrus blanquette

Blomkål med salt/sylt citron, brokkolini, kartoffel

Peberrodspure og mandler

Pouilly-Fuissé, Domaine Perrachon, Bourgogne, Frankrig 2020

Hovedret

Stegt kalvehøjreb på ben,

Pithivier med braiseret kalvetunge, kalvehjerte, karameliserede løg, citrontimian & salt citron.

Selleri pure med brunet smør, dampet asparges broccoli med estragon, hvide asparges med citronolie og syltet perleløg.

Sauce Mystique med syltet sennepskorn.

Les barrellières, IGP L'Oree du Sabia, Loire Frankrig 2020 (økologisk)

Ost fra Arla Unika

Côtes de Jura Blanc Chardonnay, AOC Domaine Bourdy, jura Frankrig 2018 (økologisk)

Dessert

Baba au Rhum med lime, citrus, citrongræs cognac

Blodgrape kompot med mandler

Creme Fraiche citron 'fromage' med mynte

Vanilleis

Château Lafon, sauternes AOP, Frankrig 2019

