

KØKKEN 8 - CILLE BUNK PEDERSEN

RESTAURANT UFORMEL

TJENER 8 - HENRIK LINDEGAARD

RESTAURANTEN



Forret

Terrine på pighvar og slavie, blåmuslinger, salsa på bagte tomater, friske æbler og syltede løg, dertil blåmuslinge blanquette

2018, Chardonnay, Domaine Bourdy, Jura, Frankrig.

Hovedret

Kalve højreb stegt på ben, serveret med confiteret knoldselleri fyldt med kalvetunge, sprød kartoffel kroket, grillet kalvehjerte marineret i rosmarin gastrique, frisk saute på asparges broccoli og hvide asparges - dertil en kalve jus skilt med brunet smør

2017, Dolcetto, Barbera m.fl., Mario Giribaldi, Piemonte, Italien.

Ost fra Arla Unika

Gnalling, komælk, hvidskimmel/rødkit, Trolldhede, Herning, Danmark.

Drunken Dog, komælk, hvid-/blåskimmel/rødkit, Trolldhede, Herning, Danmark

Yakima, India Pale Ale, Jacobsen, 'West Coast', Danmark

Dessert

Cremefraiche mousse med vanilje, grillet citron sorbet, lemoncurd, bagt mørdej og syrnnet mælkeskum.

2019, Solaris og Muscaris, Dyrehøj Vingaard RÖS, Danmark.

