

Service er leveret af:

BENT BRANDT

Godt Grej til gastronomi

KØKKEN 5 - AARHUS TECH

PHILIP ZARGAHI THOMSEN / JOHS EGEDAL ANDREASEN

TJENER 5 - HOTEL- OG RESTAURANTSKOLEN

VICTOR BENTSEN / FREDERIKKE NYBERG

Forret

Lav temperet havtaske rullet i frisk dild • På en sprød Chia-bund, med en Muslinge-emulsion • Herpå en syltet selleripakke med fyld af muslingesalat omkranset af en urt • Hertil serveres en fiske sauce med på creme fraiche 38 mættet med selleri og gulerødder.

La Mortelle, Vivia Bianco D.O.C, Maremma Toscana, Italien 2020

Hovedret

Rosastegt kalvemørbrad og kalvelever • Garneret med karamelliseret selleripure i sprød skal, dekoreret med brunoise af syltet selleri og karse. Dertil stegte zittauerløg penslet med gastrik samt syltet perleløg, bagt kartoffelrulle infuseret 'gremolata' • Glaseret tourneret gulerod serveret m. skysauce på svampe og portvin

Vini Giribaldi Langhe Rosso, Piemonte, Italien 2017 (økologisk)

Ost fra Arla Unika

Côtes du Jura Blanch Chardonnay, AOC, Domaine Bourdy, Jura Frankrig 2018 (økologisk)

Dessert

Karamelliseret æble og vanilje på en sprød mandelbund • Hertil en serveres en Sauce Sabayonne med cognac • Apart serveres en vanilje og cream fraiche parfait på marineret æbler, toppet med en chip på Unika Efterglød.

CRöS, Solaris/Muscaris, Dyrehøj Vingaard, Danmark 2019

