

Service er leveret af:

BENT BRANDT

Godt Grej til gastronomi

KØKKEN 6 – TECH COLLEGE

NATASCHA HØG GRØNHØJ / GEISLER APUTSIAQ TAATSIANNGUAQ

TJENER 6 - HANSENBERG

NATALIE BERG CHRISTENSEN / AUGUSTA LYNGE JENSEN

Forret

*Stegt havtaske • Havtaskekæbe dumbling med røget chiliolie • Muslinger frikassé i selleri
Karamelliseret selleripuré • Blanquette med Caschew nødder*

Côtes du Jura Blanch Chardonnay, AOC, Domaine Bourdy, Jura Frankrig 2018 [økologisk]

Hovedret

*Helstegt mørbrad toppet med crunch og karse. Stegt kalvelever, fennikel og tomatcon-
cassée • Sprød kartoffelring med portobellosifon • Appelsin-blodgrape glaseret gulerod •
Jordskoktærte med purløgsolie • Sauce på æblenoisette og purløg og peber*

Vini Giribaldi Langhe Rosso, Piemonte, Italien 2017 [økologisk]

Ost fra Arla Unika: Hvid Dame, Gnalling, Ask

Tai Anfora, A mi Manera, Veneto, Italien 2021

Dessert

*Varme æble/efterglødkage • Fransk vanilje "flan" • Honningvanilje parfait på crunch
• Vaniljefromage og vaniljeglaser æble • Karamelsauce og æbler*

RöS, Solaris/Muscaris, Dyrehøj Vingård, Danmark 2019



HORESTA

