

KØKKEN 2 – TOMMY JESPERSEN

HOLCKENHAVN SLOT / GASTROCA

TJENER 2 - KETIL SAUER

SAUER WINE



Forret

*Terrine af pighvar, blåmuslinger og citrontimian med marineret og syltet grønt
samt sauce på cremefraiche og Arla unika kry*

Würzburger Riesling, Ortswein juliusspital-Weingut, Franken Tyskland 2021

Hovedret

Højreb af Naturkvæg stegt som cote de boeuf (ikke trancheret klassisk)

Kartoffel croquette med kalvetunge, GeKo, røget smør og urter

Tærte fyldt med sauteret grønt, syltet æble og sprængt hjerte stegt bleu

Jordskokke og persillepuré. Sauce på stegt hjerte, kogelagen fra tungerne samt rødvin

Chanti Classico, Riserva Black, Rocca Delle Macie, Toscana, Italien 2018

Ost fra Arla Unika

Jacobsen øl Brown Ale

Dessert

*Lun citronkage med sorbet af årstidsmælk, citron og vanille, æble/citron terrine tilsmagt med
tørret citron skal, æbler pocheret med citron og citrongræs*

Chateau Lafon, Sauternes AOP, Frankrig 2019

