

KØKKEN 5 – BENDIX SIXHØJ LAURSEN

RESTAURANT MARK

TJENER 5 - ANDREAS KOB'S LAURSEN

RESTAURANT LYST



Forret

Pighvar én surprise med blåmusling, skum på saft og kraft fra blåmuslingen og peberrod, ristet pighvar sauce med jordskok og æble.

Florão Branco, Vinho Regional Alentejano, Quinta da Fonte, Alentejo, Portugal 2021

Hovedret

*Helstegt kalveryg med hjerte og urter,
sprød kartoffel med tunge og GeKo.*

Selleri med ristet cashew, hvid asparges, syltet løg og sauce på sennep og cognac.

Casa Balaguer, Tomatierre, Alicante, Spanien 2021 (økologisk)

Ost fra Arla Unika

Jacobsen Yakima IPA samt Jacobsen Viva Classico

Dessert

Årtidens mælke sorbet servet med citron, vanilje, laurbær, sabayonne, bagt havre og kardedomme creme fraiche mousse.

RöS, Solaris/Muscaris, Dyrehøj Vingård, Danmark 2019

