

KØKKEN 6 – KRISTOFFER MADSEN
RESTAURANT HOS
TJENER 6 - JOHAN BRODERSEN
RUTHS HOTEL



Forret

Pighvar på brød, dampet brocolini med peberrod, fyldt ravioli, muslinge blquette sauce

Pouilly-Fuissé. Domaine Perrachon, Bourgogne, Frankrig 2020

Hovedret

Højreb stegt på ben

Syltet gulerod med estragon

Braiseret kalvehjerte i sprød kugle

Glaseret soufflé fars med stegte østershatte og kogt kalvetunge

Bagt selleri

Gastrik sauce på kalvehjerte og kalvetunge

Quinta da Fonte Souto, DOC Alentejo, Portugal 2017

Ost fra Arla Unika

Jacobsen Yakima IPA

Dessert

Mazarin kage med citron og vanilje, fromage på årstidens mælk med ristet smørvalde,

lund sabayonne sauce

RöS, Solaris/Muscaris, Dyrehøj Vingård, Danmark 2019

