

KØKKEN 3 – MICHAEL NØRTOFT

TJENER 3 - SIMONE WESTERBERG



Forret

Pighvar stegt på brød med blåmuslingfars

Stegt hvid asparges med unika kry

Tourneret selleri med selleripure og olivenolie

Vinaigrette med brunet smør, soya, riseddike og æbler

Musling sauce en surprise

2018 Domaine Bourdy, Côtes du Jura Blanc Chardonnay

Hovedret

Stegt højreb med bagt hvidløgs bbq

Syltet løgskal med løgsoubise og marineret enoki

Gratineret kartoffel med æggeblomme og sennep

Pithivier med kalvetunge, kalvehjerte og svampe duxel

Sc mystic og Bearnaise

2020 Domaine de Panisse, Côtes-du-Rhône, Le Mazet

Ost fra Arla Unika

Jacobsen Yakima IPA samt Jacobsen Viva Classicy

Dessert

Pannacotta med årstidsmælk og vanilje

Frangipane med citronskal

Olivenolie is med citron

Lemon curd og sprød marengs

Sauce 'sabayonne'.

2019 RÖS, Solaris/Muscaris, Dyrehøj Vingaard, Danmark

