

Service er leveret af:

BENT BRANDT

Godt Grej til gastronomi

KØKKEN 3 - COLLEGE360

ANDERS NØRGAARD KARLSEN / NOAH CALLOWAY SKIBSHOLT

TJENER 3 - ZBC SLAGELSE

AMALIE DRUEKÆR RASMUSSEN / ALEXANDER E. KRAUSE

Forret

Stegt havtaske

Krustade fyldt med muslinger og urter, pocheret hvid asparges med dild emulsion, persillerod samt musling sauce.

2018, Cote the Jura, Chardonnay, Jura, Frankrig

Hovedret

Skive af stegt oksemørbrad, tærteskal med stegt kalvelever og svampemættet sauce, saltbagt løg med fyld af jordskok, stegt selleri og selleripakke fyldt med selleri, friturestegt pomme croquette og dertil sauce mystique

2018, Chateau Haut Tayac, Cabernet Sauvignon og Merlot, Margaux, Bordeaux Frankrig

Ost fra Arla Unika

Jacobsen, Yakima IPA, Danmark

Dessert

Varm Choux au craquelin med æblepure tilsmagt med vanilje.

Tærteskal med praline, æble og hasselnøddeis tilsmagt med Unika Efterglød

Roulade med æblekompot toppet med creme fraiche/vanilje mousse

Lun karamelsauce tilsmagt med citrontimian

Chateau Lafon, Sauvignon Blanc og Semilion, Sauternes, Bordeaux, Frankrig

