KØKKEN 1 – MICHAEL MIV PEDERSEN

RESTAURANT TABU

TJENER 1 – KRISTINE SLOTT OLSEN

RESTAURANT FORMEL B

Aperitif:

Cava D.O. Gran Reserva, Juve Y Camps, Penedes, Spanien

Forret

Pighvar med jordskokkecreme & friske jordskokker samt broccoli asparges & persille sauce

Danske muslinger "Surprise" med jordskokker, friske æbler & vinaigrette af æble

Forskellige skud & urter

2021 Sucesores de Benito Santos Albarino DO, Rias Baixas Spanien

Hovedret

Kalvehøjreb fra Naturkvæg med 'bbq' af svampe samt parfumeret urter

Sprød kroket med cremet fyld af Årstidsmælk, løg, timian & kalvetunge

Gulerod med hvidløgscreme, syltet gulerod & Enoki. Ragout af kalvehjerte med løg og knold-selleri. Sauce på kalveben, rødvin & svampe

2017 Vini Giribaldi Langhe Rosso, Piemonte, Italien

Ost fra Arla Unika

2018 Côtes du Jura Blanc Chardonnay, AOC Domaine Bourdy, Jura Frankrig

Dessert

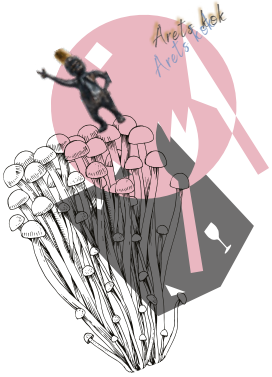
Symfoni af Citron & æbler

Honning & årstidsmælk med citrus & karamel

Is på æblerskrog & parfumeret krydderier

Creme på bagte æbler, saltkaramel, krokant & vanilje

2019 RÖS, Solaris/Muscaris, Dyrehøj Vingaard, Danmark



3F Privat Service, Hotel og Restauration

HORESTA

Service er leveret af:
BENT BRANDT
Godt Grej til gastronomi