

MENU MAISON JULEN 2018

For selskaber på 8 gæster eller derover

Snack

Tærter m. svampefyld og parmesan

Carte Turquoise, Crémant de Loire, Domaine Baumard

1. Servering

Syltede sild m. hyldeblomstkapers & skalotteløg

Stegt kammusling m. gulerod & passionsfrugt

Foie gras terinne på svineskank, svesker og portvin

Blomkål med hollandaise og trøffel - Hjemmebagt rugbrød og smør

2015 Bourgogne blanc, chardonnay, Seigneurie de Posange, Bourgogne

2. Servering

Confiteret svineslag med salvie

Helstegt and m. kastanier & pære

Spidskålsalat m. mormordressing & appelsin

Bagt græskar med sprød grønkål, syltet fennikel og brunede kartofler

2014 Moulin à Vent, Gamay, Chateau du Moulin à Vent, Beaujolais

Ost

Gratineret mont d'Or ost m. æbler

2014 Tor del Colle, negroamaro, Brindisi, Italien

Dessert

Kardemomme Crème brulée og Kirsebørsorbet med ris, mandel & fløde

2014 Haus Klosterberg, riesling, Markus Molitor, Mosel, Tyskland

Petit fours & kaffe/te - Menu 500,- Vinmenu 400,-