

## **MENU MAISON JULEN 2018**

### **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 og syltet fennikel*

*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 brûlée og Kirsebørsorbet med ris, mandel & fløde*

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

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