

”EN AFTEN I ALSACE”

22/4-2023 fra Kl. 18:00

SNACK.

Tarte Flambee

Crémant d'Alsace Brut, Domaine HAEGI

FORRET.

Timian stegt Multe M/ haveisyre og spinat puré,
monteret med fløde og toppet med krydderurter

HAEGI Riesling,

èn lille Granité lavet på Pinot Noir og lime

MELLEMRET.

Saltet surprice på bund af hvidvins pocheret kvæde,
samt gelé lavet på Riesling.

Gewurztraminer, Signature HAEGI

HOVEDRET.

Coq au Riesling

HAEGI Riesling Grand Cru Zotzenberg

DESSERT.

Rosmarin bagt Münster ost M/ surdejs flagerg.

Ribas Lira 10 years Tawny Portg.

***Pris per person incl vine skænket med rund hånd,
Kr. 875,- (skal forud bestilles og betales)***