

# FRANSK AFTEN

Fredag 26. januar kl. 18.00

## STARTER

2 slags østers  
Champagne Pommery - Brut Royal

## MELLEMRET

Foie Gras Terrine  
2018 Vignoble des 2 lunes - Gewurztraminer, Alsace

## OST

Cognac-bagt Camembert  
Lhéraud - Pineau des Charentes, Cognac

## FORRET

Klassisk Bouillabaisse  
2021 Berthier - Coteaux du Giennois, Silex, Loire

## HOVEDRET

Boeuf Bourguignon  
2016 Domaine Maldant - Chorey Les Beaune

## DESSERT

Tarte Tatin med rørt creme fraiche  
Calvados Lelouvier - Pommeau de Normandie

## 6 RETTER & 6 VINE

- skænket med rund hånd

# 975,- pr. pers.

*Thomas Kyhl Hansen fra Best Selection kommer og fortæller om aftenens vine.*

*Der vil være mulighed for køb af drinks, kaffe, the avec m.m. efter middagen.*

**RESERVATION OG BETALING FORUD PÅKRÆVET...**

Henvendelse og reservation på tlf. 43 54 05 45

**VI GLÆDER OS TIL AT SE JER!**

*Restaurant Krabben*