

Fransk vinaften " Alsace" / Restaurant Krabben / 16-03-2018

"EN AFTEN I ALSACE"

Snack

Sprøde saltstænger med münster dip og karse
Lune flæskesvær med eddike og persille støv.

Crémant d'Alsace Brut, René Muré



Forret

Karamelliseret løgtærte med syltede brændte perleløg
bacon støv, luftig cremefraiche og karse.

Riesling, Signature René Muré

Mellemret

Foie gras, pære gele, syltet pære
sprød brioche crumble, bitre salater, timian og shiso

Gewurztraminer, Signature René Muré

Hovedret

Plukket langtidstilberedt svinenakke
pure på fermenteret kål og hvidløg, syltet glaskål, grønkåls chips, frysetørret tyttebær
tallerkensmækker, rød skovsyre samt sauce på flæsk og røget marv.

Pinot Noir, Signature René Muré

Dessert

Kirsebærtærte, sprøde kirsebær,
chokolade og sprød honning.

Gewurztraminer, Vend.Tardive Grand Cru Vorbourg



5-retters menu med tilhørende vine Kr. 750,- per person.

Skal bestilles og betales forud.