

Asparges og Tysk vin

1. juni kl 18:30

Dampede hvide asparges

Sauce mousseline & fjordrejer

Vin: Petershof, Riesling Kabinett, Altenberg, Krettnach

Aspargessuppe

Friteret kødbolle af brissel og foie gras

Vin: Villa Huesgen, Weissburgunder, Trocken, Mosel

Syltede asparges i vou le vent

Kyllingelever & hjerte samt tyttebær

Vin: Petershof, Riesling Kabinett, Sonnenberg, Niedermennig

Grillede grønne asparges

Kalvefilet m/ krølfedt - nye kartofler & bearnaise

Vin: Lorcher, Spatburgunder Rheingau

Asparges a la chevre chaud

Gedeost - akaciehonning

Vin: Wiengut Schloss Sommerhausen, Riesling Auslese, Franken

Karameliserede aspargesis

asparges mazarine & karamel tuille

vin: Selbach Oster, Riesling Auslese Mosel