

Winemakers Dinner 22.Juni 2019

asparges, eggeplomme, ramsløk, urter, sjalottløk, brødkrutonger

Weisser Burgunder

*

tang gravet kveite, rabarbra, jordbær, salat

Grauer Burgunder

*

piggvar, patti pan squash, svartkål, eplesmørsaus

Riesling

*

okse ytrefilet, nepe, reddiker, hertuginne potet, rødvinssaus

Merlot

*

pistasjmousse, jordbær, marengs

Gewürztraminer

1650,- kr per person