

Seaside

THE SEASIDE EXPERIENCE MENU

Den store tur rundt i alt det, vi er gode til. En 7-retters menu i 3-4 serveringer, der tager jer på en gastronomisk jordomrejse med retter fra vores 7 køkkener.

Maden serveres 'family-style' på fade til deling ved bordet og skal vælges af hele selskabet. Den sammensættes af køkkenerne på dagen og tager udgangspunkt i vores a la carte menu.

DKK 595 PRIS PR. PERSON

TILKØB

3 oste - Løgismose

Fourme D'ambert, Tomme de Savoie og Comté. Serveres med frugtkompot og brød.
DKK 119 pr. person.

VINPAKKER

GOD

Velkomst: Vino Spumante Brut, Bosco dei Cirmoli
Forret: Immel Erben, Riesling Trocken, Rheinhessen eller Maison Sauvion, Pinot Noir, Frankrig
Hovedret: Maison Sauvion, Sauvignon Blanc, Valle de Loire eller Viña Pérez Cruz, Cabernet Sauvignon, Maipo Valley, Chile
Dessert: Jurançon, Petit Manseng, Domaine Larroudé eller LBV Port, Coroa de Rei, 2012
Vand m/u brus ad libitum

DKK 350 pr. person. + tilkøb ad libitum vin i 2,5 time for DKK 125

BEDRE

Velkomst: Corpinnat Brut Reserve, Castellroig ØKO/Vegan, 2018, Spanien
Forret: Sancerre, Sauvignon Blanc, Romain Reverdy eller Spätburgunder, Baden, Fritz Wassmer
Hovedret: Maison Jaffelin, Macon Village, Bourgogne, Chardonnay eller Lodi, Old Vine Zinfandel, Maddie Lane
Dessert: Jurançon, Petit Manseng, Domaine Larroudé eller LBV Port, Coroa de Rei, 2012
Vand m/u brus ad libitum

DKK 400 pr. person. + tilkøb ad libitum vin i 2,5 time for DKK 155

BEDST

Velkomst: Tattinger Champagne NV
Forret: Pouilly Fumé, Sauvignon Blanc, Domaine Calibourd eller Pinot Noir, Bourgogne Rouge, Maison Jaffelin
Hovedret: Paso Robles, Chardonnay, Daou eller Chateau du Courlat, Lussac Saint-Emillion, Merlot, 2016
Dessert: Jurançon, Petit Manseng, Domaine Larroudé eller LBV Port, Coroa de Rei, 2012
Vand m/u brus ad libitum

DKK 450 pr. person. + tilkøb ad libitum vin i 2,5 time for DKK 195

