

Peter Sisseck & Falsled Kro

Den 13. december 2018

Menu

Chef de Cuisine Kasper Hasse

Råmarinerede knivmuslinger med salatløg, grønne hyldebær og citron verbena

2011 Sancerre « A mi-chemin » · Domaine Vincent Gaudry
Biodynamique

*

Pighvar fra Faaborg med snegle, persille og ramsløg

Fino · Peter Sisseck · Xerez

*

Efterårets svampe med lardo, karamelliserede stikkelsbær & sauce på hummer

2007 Ψ PSI · Ribera del Duero · Peter Sisseck

*

Kalvehaler og sorte hvidløg som vinaigrette med gule beder & trøffel

2011 La Fleur de Rocheyron · Saint-Emilion Grand Cru

2011 Château Rocheyron · Saint-Emilion Grand Cru {Impériale}

*

Duebryst fyldt med kråser & hjerter, sauce med kirsebær fra sommeren

2012 Flor de Pingus · Ribera del Duero · Dominio de Pingus {Magnum}

2011 Pingus · Ribera del Duero · Dominio de Pingus {Dobbeltmagnum}
Biodynamique

*

Illustration af efterårsæbler med rosmarin & karamelliseret chokolade

Champagne Jacques Selosse « Exquise » · Sèc · Avize

*

Kaffe & Petits fours

* * *

Pris: 2.995,- kr. p.p.

Aftenen indledes med en smagning kl. 18-19 af Peter Sissecks vine fra 2016.

Arrangementet og værelser kan bookes direkte hos Falsled Kro på

info@falsledkro.dk eller 62 68 11 11