

MENU

APÉRITIF

CHAMPAGNE FLEURY

Blanc de Noirs Brut · Magnum

WWF Biovin · Biodynamique

FISKETALLERKEN

Rødtungeroulade med røget hellefisk, laksemousse og spinat

Pestobagt sandartfilet på tomatsalsa

Dampet pighvarfilet

med marinerede urter og Rømmø-rejer, hummer samt

salat af pocherede Limfjordsøsters og Limfjordsmuslinger

•

NICOLAS JOLY

Château de la Roche aux Moines · Les Vieux Clos 2007

Savennières · WWF Biovin · Biodynamique

HOVEDRET

Rosastegt, dansk kalvemørbrad

med glaserede svampe, kartoffelkage Anna

og nye bønner med Skagenskinke

•

PETER SISSECK

Quinta Sardonía · Q2 Sardonía 2007

WWF Biovin · Biodinamico

DESSERT

Cherry-Heering-kage med Amarena-kirsebær

•

DOMAINE CAZES

Rivesaltes · Grénat 2005

WWF Biovin · Biodynamique

Kaffe & te

Chokolade og kransekage



VELGØRENHEDSMIDDAG

ORANGERIET FREDENSBORG SLOT · TORSDAG DEN 9. SEPTEMBER 2010