

Fundraisingmiddag for Søren Wiuff

3. marts 2013 Odd Fellow Palæet

Menu & Vine

Velkomst v. Kokkeforeningen NaCl

Cannelloni af friteret 'Rooster'-kartoffel m. friskost og rosetkarse

Champagne Fleury "Fleur de l'Europe" Brut Nature WWF

2010 Chablis "Vieilles Vignes" WWF - Domaine Bernard Defaix - fra l'Esprit du Vin

Claus Henriksen, Dragsholm Slot

Lammefjordskartofler med færøsk jomfruhummer & ramsløg

2011 BattenfeldSpanier "Kirchenstück" Riesling Grosses Gewächs fra Atomwine

René Redzepi & Daniel Giusti, noma

Kartofler, søgræs & rogn

2010 Julien Courtois "Originel" fra Hvirvelvin

Michael Garre & Mie Bostlund, Odd Fellow Palæet

Bæredygtig skrubbe, muslinger, røg & løg

2010 Julien Brocard, Domaine de la Boissonneuse Chablis fra Løgismose Vin

Kristian Møller, Formel B

Grillet kål, porrer med østerscreme & limfjordsmuslinger

2008 Beaune 1. Cru "Les Coucheries" Domaine Jean-Claude Rateau - fra l'Esprit du Vin

Mikkel Marschall, Sol over Gudhjem

Rå okse, selleri, marv & syre

2011 Cooper Mountain Vineyards Pinot Noir "Life" fra Finewines.dk

Francis Cardenau & Morten Ottesen, Le Sommelier/Umami

Wagyu med fermenteret kål, tørret fløjlsfod & fedtegrever

2009 Gevrey Chambertin "Clos du Meix des Ouches" Monopole - Domaine des Varoilles

1999 Gevrey Chambertin "Clos du Meix des Ouches" Monopole - fra l'Esprit du Vin

Rasmus Leck Fischer, freelance

"Hallands Himmel" med nøddebrød, urter & sneglevinaigrette

Forårsbryg fra Herslev Bryghus

Adrien Norwood, Geranium

Chokolade, æble & macadamianødder

2008 Szepsy Tokaji "Szamorodni" fra H.J. Hansen Vin

Kaffe & petits fours

Jakob de Neergaard, Rossini Organics

Is fra Jacob & Jakob Ice Cream

Anton Eff, Sortebro Kro

"Kastanjedyr"