

# GRØNBECH & CHURCHILL

ETABL. 2011

## Grønbech & Venner

Lørdag den 24. januar 2015 · kl. 18<sup>00</sup>

### Apéritif

Champagne de Sousa · Blanc de Blancs Brut · Grand Cru Avize · Biodynamique  
Magnum

### Menu

#### Æbler

*Gratineret torsk med æble, grisetær & brøndkarse (MM)*  
*Æbler med mild ingefær, sort trøffel & Limfjords østers (RG)*  
*Rôti med æblesmør & urter (NK)*

2013 Egon Müller · Scharzhof Riesling · Saar

~

#### Selleri

*Dim sum med knoldselleri, hummer & ingefær (NK)*  
*Sort selleri med hvid hummer (MM)*  
*Selleri salat med varme krydderier, citron & stegt Vagtel (RG)*  
2009 Domaine Pierre Morey · Bourgogne Blanc · Biodynamique

~

#### Valnødder

*Cremede Valnødder med lammesaddel glaseret med mokka & farin (RG)*  
*Samosa med lam, valnødder & kokos chutney (NK)*  
*Valnøddetærte med vintertrøffel (MM)*

2011 Casa Los Frailes «1771» Monastrell Viñas Viejas · Biodynamico

2012 Flor de Pingus «sin SO2» · Ribera del Duero · Peter Sisseck

~

#### Pære

*Pære beignet med creme anglaise (NK)*  
*Pære granité & Oialla 46% chokolade cremeaux (MM)*  
*Pære & pastinak med hvid chokolade (RG)*  
2005 Domaine du Traginer · Banyuls Blanc · Biodynamique  
2005 Château Cru Peyraguey · Sauternes

~

Pris: 1.600,- kr. p.p.

Reservation ☎ 32 21 32 30 · [info@gronbech-churchill.dk](mailto:info@gronbech-churchill.dk)

Grønbech & Churchill · Esplanaden 48 / Amaliegade 49 · 1256 København K