

# Peter Sisseck & Falsled Kro

Den 10. december 2020

## Menu

Chef de Cuisine Kasper Hasse

*Torsk fra Fåborg med små salater 'frossen' foie gras og sauce Jéréz*

Fino · Viña Corrales · Pago Balbaína · Peter Sisseck · Jéréz  
Bodega San Francisco Javier · Tappet 'en rama' foråret 2020

Fino · Viña Corrales · Pago Balbaína · Peter Sisseck · Jéréz  
Bodega San Francisco Javier · Tappet 'en rama' efteråret 2020

\*

*Efterårets svampe med snegle og kapers på stegt brød og trøffel*

2007 Ψ PSI · Ribera del Duero · Peter Sisseck

\*

*Jordkokker fra haven og lardo, vinaigrette med røget fedt og intens hønsesky*

2007 Flor de Pingus · Ribera del Duero · Dominio de Pingus

\*

*Vildand i sydfynske krydderier, perleløg og jus på grillet and*

2007 Pingus · Ribera del Duero · Dominio de Pingus  
Biodynamique

\*

*Brillat Savarin, hasselnødder, svesker & trøffel*

2015 La Fleur de Rocheyron · Saint-Emilion Grand Cru

2015 Château Rocheyron · Saint-Emilion Grand Cru  
Magnum

\*

Kaffe & Petits fours

\* \* \*

Pris: 4.500,- kr. p.p.

Aftenen indledes med en smagning kl. 17-18 af Peter Sissecks vine fra 2018.  
Pingus 2018 fik 100 point af The Wine Advocate ligesom 2012, 2014 og 2016-årgangene.

Arrangementet og værelser kan bookes direkte hos Falsled Kro på

info@falsledkro.dk eller 62 68 11 11