



POMLE NAKKE

17. september 2021 · 19°

***Østers med koriander, grøntsager tørret og fermenteret,
sprødt rugbrød med havgus***

Champagne Fleury · Blanc de Noirs Extra Brut · Magnum
Biodynamique · WWF biovin

Ceviche med peberrod

2012 Coulée de Serrant · Nicolas Joly · Magnum
Biodynamique

Grillet rødbedetatar

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

Duebryst og confiteret duelår med sorte oliven og grillede rødbeder

2010 Quinta Sardonía «Q2» · Peter Sisseck & Jérôme Bougnaud · Magnum
Biodynamico · WWF biovin

2010 La Fleur de Rocheyron · Saint-Emilion Grand Cru · Peter Sisseck

Økologisk Rød Grubbe ost på leje af tørrede druer

Domaine Chandon de Briailles

2018 Pernand-Vergelesses 1. Cru 'Île des Vergelesses' Blanc

2018 Pernand-Vergelesses 1. Cru 'Île des Vergelesses' Rouge

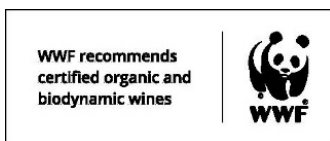
2018 Pernand-Vergelesses 1. Cru 'Île des Vergelesses' «La Vie est Belle»

Biodynamique

Tærte med syltede bær

Banyuls «Ambré» Domaine du Traginer · Jean François Deu
Biodynamique

Kaffe og Petit Fours



Pomle Nakke · Midtskovvejen 1 · 4871 Horbelev

T +45 5444 5131 · www.pomlenakke.dk