

BOEN
GÅRD¹⁸¹³

Tid for Asparges!

TORSDAG 24.05 2018 KL 19.00



Von Buhl Riesling Sekt 2015

Bolinios med karrimayones og aspargesemulsjon

#

Kalvetartar med grønn asparges og grønn pepper

MENY

Marinerte grønne asparges fra Ulf Meistad, Holum, servert med asparges-vinaigrette og havreker

Georg Breuer Raunethal Estate Riesling 2016

#

Hvit asparges fra George Blanc, Tyskland, med stekte kamskjell og Sauce Mousseline

Von Winning Sauvignon Blanc I 2016

#

Braissert Svin fra Bekkereinan, servert med hvit asparges og morkel-kremsaus

Reichsrat Von Buhl Suez Spätburgunder Rosé 2014

#

Krydderbraisert rabarbra med karamell-crisp, hvit sjokolade og limekrem

Geil Bechtheimer Geyersberg Beerenauslese Riesling 2016

#

Kaffe, Petit four

*Forbehold om råvaretilgang og evt. endringer i menyoppsettet