



Winemakers Dinner  
MANUEL OLIVIER, *Bourgogne*  
LØRDAG 27.01 2018 KL. 19.00

MENY OG VINER

Østers naturell med tilbehør

*Cremant de Bourgogne*

#

Bakt torsk med ertekrem og sennep

*Hautes Cotes de Nuits Blanc 2015 • Meursault 2011*

#

Piggvar med risoni tilsmakt med sort trøffel

*Hautes Cotes de Nuits Vieilles Vignes 2015 • Morey St Denis 2012*

#

Enebærstekt hjort fra Storegra gård med syltet gresskar og pastinakk-krem

*Gevrey Chambertin 2012 • Vosne Romanee Les Damaudes 2013*

#

Oster fra Stavanger Ysteri – Fønix, Pan, Konrad

*Aligote Vieilles Vignes 2015*

VINSMAKING UTENOM MENY:

Meursault 2015 • Meursault 1er Cru Les Charmes 2015

Nuits St Georges 2015 • Vosne Romanee 2015