

# KOLONIALEN

## BOEN GÅRD

### Kolonialen møter Boen Gård

Onsdag 29.05 2019 Kl. 19.00

#### MENY

K= Kolonialen B = Boen Gård

##### **Amouse Bouche B+K**

3 forskjellige snacks – basert på urter og hva vi har i hagen

*Eplecider fra Boen Gård 2018*

#

##### **Asparges & Mozzarella K**

Grønn asparges – røkt Mozzarella – fermentert kirsebær – tomatsorbet

*Villa Locatelli Pinot Grigio, 2018*

#

##### **Strutseving B**

Karamellisert potetpuré – eple-gremolata – syltet sjalottløk – potetchips

*Weltner Rödelseer Schwanleite Sylvaner Trocken Alte Reben 2017*

#

##### **Dagens fangst & Fennikel K**

Posjert fisk med ramsløk – smørsaus – fennikel-kompott – fersk fennikel

*Manuel Olivier, Meursault, 2015*

#

##### **Ganerenser B**

Selleristang og eplesorbet – rips og rødbete-espuma

#

##### **Selleri rot B**

Karamellisert selleripuré – Mysegele – reddik-crudité

*J. Voillot, Volnay VV, 2015*

#

##### **Oster fra Sør B**

Lille aske – Holtefjell – Rosalita – knekkebrød – vintertrøffel-honning

*Bache-Gabrielsen Pineau des Charentes*

#

##### **Norsk agurk & hvit sjokolade K**

Sitron thyme – kompressert agurk med hylleblomst – agurksorbet

*Leda the Truffle Hunter Moscato d'Asti 2018*

#

##### **Petit four B**

Tindvedpate de fruit – Mørk sjokolade-genache

*Kaffe fra Carlos Coffee*