



Smak årets ferske asperges!
Fredag 12.05 2017

MENY

Appetittvekkere

Schloss Vaux Rosè, Rheingau, Tyskland NV

* * *

Rå reke – Grønn rå asperges – Karseis – Yoghurt fra Tjamsland

Dom. Claude Riffault, Sancerre Les Chailloux "Silex", Loire, Frankrike, 2015

* * *

Kokte hvite asperges – Sauce Aromatique med dill og fennikel – Fennikel i myse

Leiner Katzebosch, Grauer Burgunder Trocken, Pfalz, Tyskland 2013

* * *

Bakt Skate – Syltet plommer – Grønne Asperges – Bringebær-gatsrik

Zantho, Grüner Veltliner, Burgenland, Østerrike, 2015

* * *

Svinebryst – Syltet-grønne asperges – Salatsaus – Ruccola

Georg Breuer Spätburgunder Rosè, Rheingau, Tyskland 2015

* * *

Norske oster – Syltet tilbehør – Ferskt brød

Domaine du Pèlican, Arbois Savagnin, Jura, Frankrike, 2014

* * *

Satt Kamille-fløte – Rabarbra-is – Krystallisert honning – Oxalis

Barone Ricasoli Castello di Brolio, Vin Santo del Chianti Classico 2008

PROGRAM

18.30 Felles Taxi-transport fra holdeplassen v/Vestre Kiosk

19.00 Aperitiff og appetittvekkere 19.30 Til bords

24.00 Felles Taxi-transport til Kristiansand sentrum

Pris: 1595,- pr person, inkludert mat, vin og transport

[KLIKK HER FOR PÅMELDING](#)