



# Julemenu 2022

Fra d. 22/11 både til frokost og aften

**Kammuslingsouffle med caviar porre og beurre blanc**

**Vin: 2020 Mercurey "Clos Rochette" Monopole, Faiveley, Bourgogne**

**Terrin de porc med foie gras & trøffel**

**Vin: 2019 Gevrey Chambertin "Aux Echezeaux", Christophe Bryczek, Bourgogne**

**Dyremedaljon med pommes fondant, grønkål, syltede kirsebær & Albufera sauce**

**Vin: 2017 Syrah "Valine", Jean-Luc Jamet, Rhône**

**Chokoladetærte med svesker & hasselnød iscreme**

**Vin: 2020 Banyuls, M. Chapoutier, Roussillon**

**Menu & vinmenu 1545,-**

*\* informér venligst personalet om allergener*