

Gourmetaften

Lørdag den 27. Oktober 2018

Ansager Musik Hotel

Velkomstdrink med en lille surprise

Cremant d`Alsace Brut fra Stentz Buecher

Menuen sammensættes af:

- *Kammusling – æble – selleri – røg*
Spanien – Xic Xarel-lo fra Agusti Torelló
- *Hummerbisque – hummerhale – fennikel – dildolie – sprød kartoffel*
Canada – Chardonnay fra Cave Spring
- *Carpaccio af graved vildsvin – bær – parmasan – julesalat*
Frankrig – Beaujolais primeur Bio
- *Torskekæber – bacon – brunet smør*
Frankrig – Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes fra Roche de Bellene
- *Granité på fuglekirsebær – hyld*
Ganerenser
- *Rådyr – dådyr – kål – rødder – pommes anne – syltet løg – trøffel*
Østrig – Zweigelt fra Mayer am Pfarrplatz, Wien
- *Mont d`or – hvidvin*
Canada – Riesling Indian Summer fra Cave Spring
- *Blommetærte – rødbedeis – glaseret rødbede*
Italien – Pass the Cookies fra di Lenardo, Friuli
- *Mascarpone is – ladyfingers – marsala gele – kaffe*
Italien – Pass the Cookies fra di Lenardo, Friuli

Middagen afsluttes med kaffe, petitfour og avec