

Whisky og Gourmet aften d. 28. februar 2015

Forret:

Torsk m/ whisky-parfumeret agurk, dild, bisonbacon og en let røget beurre blanc.

Mellemret:

Crispy bisonlever m/ grøntomat chutney

Hovedret:

Bison filet m/ kantareller, syltet skalotteløg en variation af selleri, salvie og brunet smør.

Hertil pom confit apart.

Ost:

Røget brie m/ råsyltet appelsin, maltjord og urter.

Dessert:

Chokobold fyldt m/ mocca- og whisky fromage på bund af blødkaramel, syrnet fløde, mælkeskum, crumble og skovsyre.

Til menuen serveres 5 forskellige skotske whisky's.
John Hoppe fra Vinoble præsenterer og medbringer de forskellige whisky's, derudover vil der være special øl fra det lokale bryggeri Coisbo Beer.

Pris: kr. 695,- inkl.

5-retters menu, 5-whisky's og special øl.

