



Vine fra kælderen

Fredag den 29. august 2025 kl. 18.00

MENU OG VINE:

Kroens snacks

N.V. Blanc de Blancs, "Cuvée de Reserve", Pierre Peters,
Grand Cru "Le Mesnil-sur-Oger", Champagne

*

Torsk, sprød gris, tørret tun, lys soya, yuzu

2020 Albariño "Don Álvaro de Bazán", Bodegas Granbazán, Rias Baixas
2020 Riesling GG "Aulerde", Wittmann, Rheinhessen

*

Hummer, blomkål, citron, mandel

2020 Terre Alte Rosazzo, Livio Felluga, Friuli
2019 La Clarté de Haut-Brion, 2. vin du Château Haut-Brion & La Mission Haut-Brion
Pessac-Léognan, Bordeaux

*

Unghane i butterdej, aromatiseret anno 2024, løg

2018 Morey-Saint-Denis, Domaine Dujac, Bourgogne
2019 Gevrey-Chambertin 1. Cru "Les Cazetiers", Domaine Faiveley, Bourgogne

*

Kroens mørbrad, hengemte trøfler, sensommerkål

2013 Barbaresco "Montestefano", Silvia Rivella, Piemonte
2016 Brunello di Montalcino, Il Marroneto, Toscana

*

Vanilje, passion, Amaretto, fløde

2019 Riesling Auslese "Niederberg Helden", Schloss Lieser - Thomas Haag, Mosel

Filtreret vand, kaffe og sødt

*

Pris pr. person 3.000 kr.

BOOK DIREKTE VIA VORES ONLINEBOOKING