



Champagnemiddag 2008

Kvällens champagner

NV Mumm Cordon Rouge, Epernay

*

NV Pol Roger Reserve Epernay

NV Mumm Cordon Rouge, Epernay

*

2002 Franck Bonville BdB, Avise

2002 Leclerc Briant, Divine, Epernay

*

1971-Bas Canard-Duchene, Ludes

1998 De Venoge, Epernay

*

1998 Tattinger Comtes de Champagn, BdB, Reims

1998 De Venoge, Epernay

*

1999 Bollinger, La Grand Année, Ay

1999 Moet Chandon, Dom Perignon, Epernay

*

2005 Blaxsta Vingård, Vidal Icewein



Meny

Ballotine på norsk fjordlax med kakaostekta svartrötter, citrus,
grön ärtpuré och riven pepparrot

*

Puré på jordärtskocka från Lövingsborg med
Berras Kalixlövrom-07, Champagnevinaigrett och friterad lök
Vit bönpuré med lättstekt tonfisk, citrusvinaigrett och odlad
störrom

Blomkålspuré med getost från Krogersbo, gurka, oliver i
schalottenlök- och oreganovinaigrett

*

Nässelsoppa med rökt abborre, forellrom och confiterad äggula

*

Terrin på champagnemarinerad anklever och rimmad fläskbog med
mjölkchokladsås, pinjenötter, äpple och briochekrutong

*

Halstrad gös från Yngaren med vit sparris, bondbönor i tagetes-
och äppelcideremulsion

*

Helstekt gödkalvinnanlår med ört och citronkrisp, ramslökscreme
samt primörer i stenmurkelbuljong

*

Mörk chokladbakelse med vit chokladglass och mjölkchokladkola
samt saltrostade nötter och inkokt päron