

Chokladmiddag 2005

komponerad av Anders Levén & Maja Berthas

Meny

Minitoast med chokladmousse, olivolja och havssalt,
tomatmarmelad och chili.

*La Guita Manzanilla,
Jerez, Spanien*

*

Bakad ank- & anleverterrin med vanilj, choklad och setubalkokt
banan

*Moscatel du Setúbal,
Setúbal, Portugal*

*

Pancofriterade räkstjärtar med getostcreme med choklad, rostade
kakaoböner, olivolja och sallad

*Kloster Eberbach,
Rheingau, Tyskland*

*

Karljohansvampfylld dilammrygg med rostad vitlök, timjan och
ölkokt potatistendant i chokladstout

*Stellenzicht,
Stellenbosch, Sydafrika*

*

Tre små minidesserter á la Ganache

*Young's Double Chocolate Stout,
Storbritannien*

*Domaine Poudoux,
Maury, Frankrike*