

## MENU

### **Ovnsbakt piggvar med hvit asparges og majones**

(egg, koriander, melk, sennep og citrus)

(\* piggvar marinert i koriander/ \*asparges stekt i smør fra Peru/ \* hjemmelaget majones)

### **Vin: Domaine Gaunox & Fils Bourgogne Blanc 2017**

Vin på Chardonnay druen. Konsentrert og fyldig vin, vel integrert friskhet med smøraktig preg, lagret på fat. Piggvar trenger en konkret vin, denne vinen passer utmerket med fisken og tilbehøret som er til den. Vinen passer bra pga fylde og friskheten, som kommer fra Chardonnay druen og fatlagringen.

### **Flatbiff av lam med syltet rødløk, søtpotetfries, sellerirotpure og pepper sause**

(melk, sulfitt og selleri)

(\* norsk lam/ \* norske grønnsaker)

### **Vin: Les Launes Crozes-Hermitage 2018**

100% på Syrah druen. Fyldig vin med god friskhet, vel integrerte tanniner, med preg av pepper, modne røde frukter. Denne vinen skal passe bra med biffen pga velintegrerte tanniner og de mørkerøde frukt aromaer som kommer fra selve druen. Vinen er godt også til tilbehøret av søtpotet og sellerirot. Vinen er fyldig med fortsatt god friskhet.

### **Sjokoladefondant og karamelliserte pærer**

(egg, gluten, sitrus og melk)

### **Vin: Taylors Vintage Port 2017**

Blend av 5 druer: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cao (20% av hver drue).

Med aromaene av modne mørke bær som bjørnebær, plommer. Passer med sjokoladedessert. Vinen med sin fylde kombineres perfekt til sjokolade og karamell preget dessert. Aromaene av mørke modne bær, hint av eple og plommer. Vinen har konsentrert smak av modne bær, som bjørnebær, solbær, hint av karamell.