



Biodynamisk Vinaften på Broholm Slot
21 jan kl. 19.00 pris 895,-

Aperitif: Gelber Muskateller 2010 Fidesser

Terrin af letrøgede kammuslinger og geddesouffle med kørvelemulsion.

Gruner Veltliner Klostersatz 2010 Pichler - Krutzler

~

Bagt filet af lokal torsk med rosenkål, friske krydderurter og sauce Nage.

2007 Cuvee In Gumpolskirchen – Schellmann & Loimer

~

Vagtel som »pot au feu« med bøgehatte og consommé med stjerneanis.

Atanasius 2009 GutOggau

~

Velhængt oksefilet med braiseret oksehale og persille i forskellige teksturer.

Sankt Laurent 2009 Rosi Schuster

Blaufrankisch Reserve 2009 Moric

~

Variation af Granny Smith- æble med sabayonne og mandelcreme.

Eiswein 2008 Meinklang

VINOVA