

FØRSTE SERVERING

1.

Toast med taskekrabbe og agurk

Fjordrejer og hvide asparges i sprøde tærter

2.

Jamón Ibérico de Bellota på toast med Karl Johan og Gruyère

Trøffel-gougères med comté

3.

Brioche med Karl Johan-svampe og pisket trøffelsmør

Teservering

ANDEN SERVERING

1.

Limetærte med marengs

Brombærmousse med lakrids

2.

Mazarin med saltkaramel og syltede æbler

Profiteroles med valnød-cremeux

3.

Vaniljekiks med citrontimian-creme

Macarons med hvid chokolade-cremeux og hindbærgelé

Krug på glas: Grand Cuvée 300,- Rosé 800,- Vintage 2004 800,-