

FØRSTE SERVERING

1.

Røget laksetatar med urtecreme

Sprøde tærter med skagen rejer, dild og sauce cocktail

2.

Jamón Ibérico de Bellota 5J på brioche med Karl Johan og Gruyère

Trøffel-gougères med comté

3.

Brioche med Karl Johan-svampe og pisket trøffelsmør

Te servering

ANDEN SERVERING

1.

Macarons med yuzu

Macarons med saltkaramel

2.

Hindbærssnitte med lime og hvid chokolade

Profiteroles med rabarber og vaniljecreme

3.

Pistacie og matcha kage

Chokoladekage med hasselnød

Krug på glas: Grand Cuvée 480,- Rosé 800,- Vintage 2006 900,-