

## 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.

Hindbærsnitte med lime og hvid chokolade

Profiteroles med passionsfrugt & mascarpone

3.

Pistacie og matcha kage

Chokoladekage med hasselnød

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