

## FØRSTE SERVERING

1

Ærter med rygeost, radiser og mynte

Sprøde tærter med fjordrejer, 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.

Lime- og myntetærte med brændt marengs

Solbærmousse med broken gelé

2.

Chokolademazarin

Profiteroles med passionsfrugt

3.

Hasselnøddekiks med kaffe cremeux

Macarons med cremeux

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