



dronning louise

restaurant · bar · natklub · musik

[OPERA MENU 16. august 2017]

Serveres fra kl. 17.00 – menu SKAL forudbestilles!

Velkomst

Én gratineret eller rå vadehavsøsters – I vælger selv på dagen

Léonce Bocquet, Crémant de Bourgogne

Drue: Chardonnay, Pinot noir, Gamay, Aligote. Region: Bourgogne. Land: Frankrig. Producent: Château Meursault

Forret

Økologisk Burrata (italiensk friskost), lufttørret skinke, marinerede tomater og ristet brød

Chateau Ste. Michelle, Riesling, Columbia Valley

Drue: Riesling. Region: Washington State. Land: USA. Producent: Ste. Michelle Wine Estates

Mellemret

Rieslingsrisotto, danske ærter, citron og parmesan

Albert Sounit, Rully Blanc Les Saint-Jacques

Drue: Chardonnay. Region: Rully, Bourgogne. Land: Frankrig. Producent: Albert Sounit

Hovedret

Stegt oksemørbrad, varm kartoffelsalat m. rygeost, sommergrøntsager og trøffelsauce

Barolo, La Pieve, Abbona

Drue: Nebbiolo. Region: Piemonte. Land: Italien. Producent: Abbona

Dessert

Variation af danske jordbær

Voület Casorzo, Fracchia

Drue: Malvasia. Region: Piemonte. Land: Italien. Producent: Fracchia

Kaffe

Kaffe og chocolate chip cookie

Menu inkl. vin og kaffe

695,-

Bestil bord og menu på 75 13 13 44 – tryk 1

Der skal reserveres bord denne dag. Ala carte serveres først efter 20.00 og kun indenfor.