

4-8 retters menu på Slukefter kro

30. oktober 2019

(3,4,5,6,8 ret)

Plukket og rimmet Mørksej - Græskar Puré, Syltet Græskar, Græskar Suppe - Ristede græskar kerner - Karse.

(6, 8 ret)

Ørredmousse - Saltet agurk - Rød mizuna vendt i Olivenolie & Ristede sesam kerner - Tomatcrumble - Urtemayo.

2019, Vinā Frey León, Pelusas, Central Valley, Pelequen, Chile, Sauvignon Blanc.

*

(6,8 ret mellemret)

Bagt Blomkål m. blanquette - Røget creme fraiche - Hakket purøg - Maltjord.
2016, Peter Bott, Zenzen, Rheinhessen, Tyskland, Pinot Noir.

(4,8 retters)

Kyllingeterrine à la césar - Romainesalat - Cæsar dressing - Bagt tomat - Revet parmesan - Brøndkarse

2016, Peter Bott, Zenzen, Rheinhessen, Tyskland, Pinot Noir.

*

(5,6,8 retters)

Svineterrine - Senneps mayo - Syltede bøgehatte - Mangold Salat - Svampestøv af Karl Johan svampe.

2016, Les Cadoles de la Chanaise, Beaujolais, Frankrig, Gamay.

*

(4,5,6 og 8 ret)

(4,5 ret) Langtidsstegt oksemørbrad - Paneret okserillet - Gulerodspuré m. spidskommen - Honningbagte rødbeder - Glace - Bagt pastinak - Ærteskud - Danske kartofler.

(6,8 ret) Langtidsstegt oksemørbrad - Gulerodspuré m. spidskommen - Glace - Bagt pastinak - Honningbagte rødbeder - Ærteskud - Danske kartofler.

2013, Villa Maria, Nordlige Halvø, Hawkes Bay, Auckland, New Zealand, Merlot.

*

Ost

(5,6,8 ret) Sukker syltet brie - Stenalderbrød - Blomme kompot.

2017, Peter Bott, Rheinhessen, Pfalz, Kaisersesch, Tyskland, Riesling.

Dessert

(4,5,6,8 ret)

Hvid chokoladecreme - Mørdejscrumble - Æblesorbet - Timian olie.

*

2018, Casa Vinicola, Menestello Asti D.O.C.G., San Stefano Belbo, Cuneo, Piemonte, Italien, Moscato.