

CHEF'S TABLE

anno 2009

SNACKS

AMUSE

CALVISIUS CAVIAR / SKOVMÆRKE

Dom Perignon´2000

VENØ ØSTERS

Chablis "Le Clos" Grand Cru, Faiveley´1998

DANSK SORT HUMMER / JOMFRUHUMMER

Riesling "Clos St Hune" Trimbach´2003

VESTERHAVS PIGHVAR / MUSLINGER / GRØNT FRA HAVEN

Chardonnay, Sonoma Coast,´2005, Kistler

FOIE GRAS / STIKKELSBÆR / KANTARELLER

Pinot Noir, Villamette Valley, Beaux Frères´2005

COTE DE BŒUF / SORT TRØFFEL

Quinta Sardonía, " Peter Sisseck",´2005, Castilla y León

OSTEBORD

Amarone, Allegrini ´2004, Veneto

PRÉDESSERT

VALRHONA CHOCOLAT

Guimarens, Vintage Port,´1996, Fonseca

Priser for Chefs' Table med vinmenu:

| | |
|-----------------|---------------|
| 1 - 6 personer | kr. 18.000,00 |
| 7 - 10 personer | kr. 24.000,00 |