

## VINE

Det Danske Gastronomiske Akademi

Restaurant Liefroy den 8. april 2017

Cremant d'Alsace

2014 Grüner Veltliner - Loimer - Kamptal

\*

2014 Weissburgunder - Sankt Georgenberg - Weingut Pfannebecker - Reinhessen

\*

2014 Mâcon-Villages - Jean-Marc Boillot - Pommard

\*

2014 Le Volte Dell' Ornellaia - Toscana

\*

2013 Château Tirecul La Gravière - Monbazillac

## MENU

Det Danske Gastronomiske Akademi

Restaurant Liefroy den 8. april 2017

Amuse-Bouche

Caviar "Osietra" med kammusling, syltede blomkål, mandler og æble

\*

Torsk fra Storebælt med syltede hvide asparges, morkler og aspargesskum

\*

Jomfruummer med grillet broccoli, pocheret æggeblomme, rygeost og hummersauce

\*

Franske duer med nye kartofler, ærter, fermenteret hvidløg og duesky

\*

Kompot af nye danske rabarber med øllebrød, tonkabønne og citron