

VELKOMST
Cremant de Bourgogne Rosé, Albert Bichot

FREDERIKSBERG RUNDDEL 1
2000 FREDERIKSBERG · DANMARK
WWW.MIELCKE-HURTIGKARL.DK
INFO@MIELCKE-HURTIGKARL.DK
TELEFON 38 34 84 36

Hertil serveres 4 små appetizers

MENU

Kulmule & Kammusling

Mosaik af kulmule og kammuslinger med noritang
Syltede grøntsager og forårscrudite

Torsk

Torske med urte tuile
Små blomkål med løgsoubise
Luftig citrussauce og krydderurte olie

Kalv

Kalv vendt i panko med estragon
Bagte forårsgrøntsager
Braiseret daikon med glaskål
Palo Cortado sauce

Chokoladekage

Karameliseret hvid chokolade-crumble
Yoghurtskum med blomster fra haven
Solbæris

Vin forslag til menuen

2016 Moscatel Galego, Vale Da Poupa Douro - Portugal

2016 "Le Charmes" Maison Albert Bichot, Macon-Lugny - France

2015 Domaine Fond Croze, Côtes du Rhone - France

2015 Riesling Auslese, Pfannebecker Pfeddersheimer, Rheinhessen -Germany

Isvand i kander

Kaffe, the og petit four|