

Bordeaux-aften

Cafe Hawgus fredag d. 19 nov. 2021

Kl. 17.30

Velkomstbobler & intro af Bordeaux
v/ Sommelier David Andreasen fra Vinslottet
Snacks - Hors d'œuvre med Cremant de Bordeaux

Hvid Bordeaux:

Chateau Monperat Blanc 2018 &
Chateau de France 2018, Pessac Leognan

Hertil: Fisketallerken bestående af dampet helleflynder/dampet slethvar,
gravad laks med dressing og rejer

Bordeaux venstre bred:

Chateau de France 2015, Pessac Leognan &
Chateau Cantemerle 2014, Haut Medoc

Hertil: Andebryst med appelsinsauce og årtidens
garniture.

Bordeaux højre bred:

Chateau le Croix de Chantecaille 2016, St.
Emilion Grand Cru & Clos du Clocher 2017,
Pomerol.

Hertil: Helstegt oksemørbrad med bagt kartoffel
med fyld, hertil serveres 2 forskellige sauce –
svampesauce og rødvinssauce.

Dessert

Chateau Jean Fonthenille 2017, Loupiac

Hertil: Havguss dessertsymfoni

Velkomstbobler & Snacks, 4 retter og 7 vine
995 kr pr prs.

Reservation:

Cafe Hawgus på Tlf: 41 66 10 20

