

Vildtmenu

Serveres fra kl. 17.30

Suppe af jordskokker serveret med ristet kammusling, friskbagt brød og smør

Medaljon af kronvildt og bryst af fasan, hertil blommekompot, stegte grøntsager samt vildtflødesauce

Chokolade Creme brûlée serveret med hjemmelavet passionsfrugt sorbét

2 retter kr. 318,-

3 retter kr. 388,-

EL ZORRO

VI ANBEFALER

2010 EL ZORRO

TIERRA DE CASTILLA, COSECHEROS Y CRIADORES

El Zorro er inspireret af smagen i de italienske Ripasso-vine.

Produceret på fuldmodne druer, der har fået lov til at hænge længere end normalt på vinstokkene i den sydspanske sol, er resultatet en smagsmæssig tæt, rig vin helt uden bitterhed og med kun en ganske svag syre.

Og navnet kan ikke være mere sigende. El Zorro

– Den Snu – symboliseret ved ræveansigtet på flasken.

Spanien er i øjeblikket det vinland i verden, hvor man får den bedste most billigst, og Cosecheros y Criadores står for både stabilitet og kvalitet. Kombinationen giver et smart alternativ for den prisbevidste forbruger, der elsker god vin, men som også ved, at kunsten ikke er at finde den dyreste, men den absolut bedste til prisen.

Og her er El Zorro særdeles overbevisende. Smag selv!

