

En Aften På Refborg

3 retter med vin

SCALLOP STARTER

Stegt Kammusling – Karameliseret fløde – Æble crudité – Hasselnødder – Æble vinaigrette m. hasselnøddeolie

Fried Scallop – Caramelized cream – Apple crudité – Hazelnuts – Apple vinaigrette with hazelnut oil

Hertil serveres: Rustenberg Stellenbosch, Sydafrika, Chardonnay.

THE BEEF

Ribeye med sauce Bearnaise - små karotter – broccolini – REFBORGS velkendte pommes frites

Ribeye with Bearnaise sauce - small carrots - broccolini - REFBORG's well-known French fries

Hertil serveres: Sierra Cantabria, Rioja, Spanien årg. 2012.

LEMON TART

Citronfromage med lemon curd – brændt sprød marangs – lakrids is – brændt hvid chokolade og verbena

Citronfromage with lemon curd – burned crispy meringue – licorice ice cream – burned white chocolate and verbena

Hertil serveres: Les Charmilles, de la Tour Blanche, Sauternes, Frankrig.

Kaffe/Te – Summerbird

Pris pr. person kr. 798,00