

Jæren Vinklubb

Mat og vin i harmoni

«MAT OG VIN I HARMONI» 8. MARS 2024

Ørretrulade

Ørretfilet fylt med farse av hyse og spinat

Sylta agurkuler, sprø reddiskiver

Pepperrotsaus skilt med dillolje

Fisk, Melk, sulfitt

Vin: Francois Chidaine Touraine Sauvignon 2021 Kr 201,20

Skalldyr bisque

Sjøkreps, reker og kongekrabbe

Skalldyr, fisk, melk

Vin: Francois Chidaine Montlouis-Sur-Loire Les Bournais 2021 Kr 446,20

Langtidsstekt lammefilet

Persillerotkrem, tomat provenzale

Ovnsbakte rotgrønnsaker med urter

Bakt hvitløksskrem, fondantpotet

Balsamico saus

Melk, selleri, sulfitt

Vin: Chateau Ormes de Pez 2019 Kr 343,40

Sjokolade-cremeux

Solbær sorbet

Karamelliserte peanøtter

Makron med solbærkrem

Stekt aprikos

Sjokoladesaus

Melk, peanøtter og egg

Vin: Chateau Megyer Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2018 (50 cl) Kr 330,00

Kaffe

Petit four