



Meny Jæren Vinklubb 28 Oktober 2022:

Aperitiff:

Crémant de Bourgogne Charme Extra Brut 2018, JP Brun, Burgund, Frankrike fl. 880,-
100% Chardonnay

Lett kremet fiskesuppe / skate / torsk / fennikel 179,-
Allergener: melk, fisk

Soave 2019, Gianni Tessari, Veneto, Italia fl. 680,-
85% Garganega, 15% Trebbiano

Krabbesalat / ingefær / lime/ chili / mango / ris 215,-
Allergener: skalldyr, egg,

Riesling Böcking Devon 2018, Mosel, Tyskland fl. 720,-
100% Riesling

Okse høyrygg / selleri / portobello / peppersaus 365,-
Allergener; melk, selleri

La Montesa 2018, Palacios Remondo, Rioja, Spania fl. 750,-
100% Garnacha

Sjokolademarquise / bringebær 155,-
Allergener: melk, gluten (hvete), egg

Righetti Recioto della Valpolicella Classico 2017, Veneto, Italia fl. 420,-
75% Corvina, 20% Rondinella, 5% Molinara