



Gourmetaften **i Restaurant Søllerød Golf** **fredag den 20. november kl. 19**

Menu:

Kyllingeskind, vagtelæg, trøffel mayo, røgsalt og blå kartoffel

App.: Hummer, safranskum og persillerodspuré

Foiegras terrine, brombær, Cúternesky og Brioche brød

Kalvebrissel, syltet rødbede, rødbede gele og rugbrød

Duebryst, karljohan, confit og aubergine

Braiseret svinekæbe, medaljon af mørbrad,

Endivide, perleløg, skalotteløg, pommes rösti og glace

Ost: Epoissés, Charolais, Comte med kvædemarmelade,

oliven og hj.lavede kiks

Dessert: Creme Brullé, kirsebær Clafouti,

Baba og passionsfrugtsorbet

Hertil vine:

2005 – "R" de Rieussec, Bordeaux Blanc Sec

2006 – Château du Pintey, Bordeaux Superieur

2005 – Château La Croix de Saint-Georges,

Saint Georges-Saint-Emilion

2006 – Château Fontestean, Haut-Médoc, Cru Bourgeois

2004 – Moulin de Duhart, Pauillac,

Domaines Barons de Rothschild (Lafite)

2003 – Château Duhart-Milon, Grand Cru Classé en 1855, Pauillac,

Domaines Barons de Rothschild (Lafite)

2004 – Carmes de Rieussec, Sauternes,

Domaines Barons de Rothschild (Lafite)

