

Service er leveret af:

**BENT BRANDT**

*Godt Grej til gastronomi*

## **KØKKEN 1 - HANSENBERG**

SIMON BECH PEDERSEN / DANNY KHAI SON QUACH

## **KØKKEN 1 - HANSENBERG**

EMIL PANDRUP / LUCIANO FOSCHI

### **Forret**

*Pocherede lunt havtaske med soufflefars • sprød Tærteskald fyldt med blåmuslinge frikasse • Porre terrin • grøn urtetuille • Blanquette sauce*

*2020, La Mortelle, Vivia Bianco D.O.C, Maremma, Toscana, Italien*

### **Hovedret**

*Stegt mørbrad og pandestegt kalvelever af Naturkvæg dertil bok choy dolme med fyld af jordskokke, syltede rødløg med stegte skalotteløg og portobello, cannelerede og stegte champignon, faggotini af knoldselleri med fyld af variation af knoldselleri, kartoffel krokette med urtemayonnaise og Arla Unika Kry, glace med syltede rødløg og purløg*

*2021, Casa Balaguer, Tomatierra, Alicante, Spanien*

### **Oste fra Arla Unika: Efterglød, Hvid Dame & Gnallin**

*Viva Classic, Jacobsen Bryggeri, Danmark*

### **Dessert**

*Eclair fyldt med syrlig æblekompot • Cremefraiche mousse smagt til med vanilje og tuille drysset med tørret rosmarin • Iscreme med Arla unika efterglød og rosmarin • Sauce Sabayonne*

*2019, RÖS, Solaris/Muscaris, Dyrehøj Vingaard, Danmark*

