

Service er leveret af:

**BENT BRANDT**

*Godt Grej til gastronomi*

## KØKKEN 4 - KOKKE- OG TJENERSKOLEN ZBC

LUNA DANIELSEN-BYRSTING / MIKKELINE MØLLER RASMUSSEN

### TJENER 4 - COLLEGE360

MARIA BRYGGER RASMUSSEN / MIA HOLM LAAGE

#### Forret

*Bagt havtaske m/ bbq lavet på æble • Pocheret asparges m/ smørsauce fyldt med purløg, dampet blåmuslinger muslinger, syltet sennepsfrø, citronskal og ingefær • Saute af skalotteløg, selleri og brændt selleri låg • Hollandaise på sifon*

*Ortswein Juliusspital-Weingut - Würzburger Riesling - Franken - Tyskland*

#### Hovedret

*Mørbrad vendt i varme krydderier. Tærte m/selleri pure, karamelliseret løgkompot, lever flan, stegte østershatte • Stegt rispapir rulle fyldt m/saute af porre, stegte rodfrugter og broccoli • Kartoffel horn fyldt med bagt kartoffel pure og urter • Pebersauce på rosa peber fyldt med brunoise af selleri og stegte svampe*

*Rocca Delle macie - Sangiovese - Chianti Classico - Italien*

**Arla unika oste der består af hvid dame, Gnalling og Drunken Dog**

*2022 - Pale Ale Malt - Yakima IPA- Jacobsen - København Danmark - 6,5% Alc.*

#### Dessert

*Hovedemne: varm mørdejstærte, fyldt m/ praline lavet på efterglød og hasselnødder*

*• Æblekompot og brændt marengs • Æbletarin med timian •*

*Karamel sauce, m/ vanille og citron*

*Side servering: vanille parfait m/ citron, kold æblekompot, hasselnødder og sauce creme anglaise*

*2019 - Château Lafon - Sauvignon blanc, Semillion - Sauterne - Frankrig*

