



dronning louise

restaurant · bar · natklub · musik

Opera menu 2018

Appetiser

Vin hertil: Anna de Codorniu, Blanc de Blanc Reserve, Brut Magnum

Drue: 70% Chardonnay, 10% Macabeo, Xarello og Parellada. Region: Penedès. Land: Spanien. Producent: Codorniu

Forret

Sommertatar af okseinderlår rørt m. olivenolie. Hertil trøffelcreme, jordskokkechips og ristet brød

Vin hertil: Pouilly-Fumé, Domaine des Fines Caillottes

Drue: Sauvignon Blanc. Region: Loire. Land: Frankrig. Producent: Jean Pabiot et Fils

Mellemret

Dampet kulmulefilet m. limehollandaise og stegte grønne asparges

Vin hertil: Henri Bourgeois, Sancerre Rosé, Les Baronnes

Drue: Pinot Noir. Region: Sancerre. Land: Frankrig. Producent: Henri Bourgeois

Hovedret

Stegt oksemørbrad m. pommes Anna, sommer grønt og rødvinsauce

Vin hertil: Jacopo Biondi Santi, Bracciale

Drue: 80% Sangiovese BBS11, 20% Merlot. Region: Toscana. Land: Italien. Producent: Biondi Santi

Dessert

Jordbær cheesecake m. krystalliseret hvid chokolade og syltede ribs

Vin hertil: M. Chapoutier, Banyuls

Drue: Grenache. Region: Roussillon. Land: Frankrig. Producent: M. Chapoutier.

Kaffe

Kaffe og profiteroles

Menu inkl. vin og kaffe

695,-

Bestil bord og menu på 75 13 13 44 – tryk 1

Der skal reserveres bord denne dag. Ala carte serveres først efter 20.00 og kun indenfor.