

En aften med Peter Sisseck

på



Torsdag den 21. marts 2013 kl. 19

Appetitvækkere

Champagne de Sousa · Blanc de Blancs Brut Réserve · Grand Cru Avize · Biodynamique · Magnum

Saltet pighvar, vadehavsøsters, remmetang & persille

2011 Egon Müller · Scharzhof Riesling · Saar

Porre, vallesyltet blæksprutte, rejer, havesyre & gæret ærtesaft

2010 Vincent Gaudry · Sancerre · Vieilles Vignes · Biodynamique ~ WWF

Ristet havtaske, kål, grønne jordbær & muslingesauce

2009 Domaine Jaeger-Defaix · Rully 1. Cru 'Les Cloux' · Biologique

Brissel, gær, rødder, gæret kodriver, hybenrose & hvidløg

2010 Ψ PSI · Ribera del Duero · Peter Sisseck

Kalvetunge, løg, ramsløg & jernurt

2010 Château Rocheyron · Saint-Emilion Grand Cru · Silvio Denz & Peter Sisseck

Lam, rødbede, solbær & røget marv

2008 Dominio de Pingus · Pingus · Ribera del Duero · Peter Sisseck · Biodynamico

Oste

1996 Dominio de Pingus · Flor de Pingus · Ribera del Duero · Peter Sisseck

Bornholmsk mejeri, jordskok, brunet smør, hassel & vild gulerod

Champagne Jacques Selosse 'Exquise' · Sèc · Grand Cru Avize

Pris kr. 2.750,- p.p.

Wildersgade 10 A · Christianshavn · 1408 København K

☎ +45 33 25 22 23 · www.kadeau.dk · kbh@kadeau.dk