

Tårnet

Schloss Johannisberg · Berncasteler Doctor · Scharzhofberg

Lørdag den 23. august 2014 · 18°

MENU

2009 Scharzhofberger Kabinett · Egon Müller

Saltbagt selleri på syrlig æblekompot med skum af bakskeuld

2010 Berncasteler Doctor Spätlese · Wwe. Dr. H. Thanisch · Versteigerung

Tatar af jomfrubummer med vilde urter og kold consommé

2010 Schloss Johannisberger Silberlack ~ Großes Gewächs · Magnum

Ristet pigivar med brændt porre og hasselnød-persille-olie

2010 La Fleur de Rocheyron · Saint-Emilion · Peter Sisseck

Stegt skovdue med kantareller i dobbelt creme og saltede ribs

2010 Château Rocheyron · Saint-Emilion · Peter Sisseck

2010 Schloss Johannisberger Auslese ~ Rosalack

Oialla 46% med røde stikkelesbær og chokoladekaramel

2011 Schloss Johannisberger Beerenauslese ~ Rosa-Goldlack

2007 Berncasteler Doctor Auslese · Wwe. Dr. H. Thanisch

Oialla 72% med honningfromage og mirabeller

2005 Berncasteler Doctor Beerenauslese · Wwe. Dr. H. Thanisch

2010 Scharzhofberger Auslese Goldkapsel · Egon Müller

Oialla 78% med solbær og nibs

Kaffe



Kr. 2.750,- p.p.

Tårnet · Christiansborg Slot · Prins Jørgens Gård 1 · 1218 København K

Telefon +45 33 37 31 00 · www.taarnet.dk · taarnet@bojesen.dk

www.esprit-du-vin.com · email@esprit-du-vin.com