



**Eben Sadie**  
&  
**Jan Hurtigkarl & Co.**

Onsdag den 24. oktober 2007 · kl. 19

MENU

3 slags rischips med tun creme  
Champagne Jacques Selosse «Initial» Grand Cru Avize

\*

Knivmuslinger fra sydfyn  
Persillerods pure smagt til med vanille, pære i hvid fersken, wakame salat og skummende muslingesuppe

2003 Palladius ▫ Swartland ▫ Eben Sadie

\*

Vesterhavs pighvar  
pocheret på ben i mandelmælk og roser, sort ris, mandel crumble og rød sisho creme

2003 Sequillo ▫ Swartland ▫ Eben Sadie

\*

Kalvebrissel  
rullet i kaffejord med karameliseret blomkål, glaceret rødbeder, ris papir og sky på sushi ingefær

2002 Columella ▫ Swartland ▫ Eben Sadie

\*

Hare ryg  
Hare ryggen stegt i jophur krydderi med grønkåls velouté, glaskål glaceret i serengeti vinaigrette, rosenkål og svampe

2001 Columella ▫ Swartland ▫ Eben Sadie

Hare lår  
Cive med kastanje pure, bagte kastanjer, grøn æble gele og frisk æble

Hare bov  
Pastella med bergamotte creme

2001 Dits del Terra ▫ Priorat ▫ Eben Sadie

\*

Arabica  
Kaffe i texture med lychee is

Elefantføde  
3 lags baba med karamel, sort kardemomme, amarula og havtorn sorbet

2002 Vin de Constance ▫ Constantia ▫ Klein Constantia

\*

Kaffe

Menu & Vine: 1.350,- kr.

Jan Hurtigkarl & Co. · Nordre Strandvej 154 · 3140 Ålsgårde

☎ +45 49 70 90 03 · Fax +45 49 70 97 93 · [www.hurtigkarl.dk](http://www.hurtigkarl.dk) · [info@hurtigkarl.dk](mailto:info@hurtigkarl.dk)