

Fauna & Flora

fra Nordjylland

Prolog

Osters & peberrod - Glaskål & agurk - Jomfruhummer & Tomat - Kammusling & Tang - Rødbede & Caviar - Vildt bouillon & Svampe
NV Champagne - Taittinger - Brut prestige

*

Venø Seafood - Limfjorden, Venø

Østers, glaskål, peberrod & rogn
2022 Menutou Salon Blanc - Le Prieuré des Aublats - Henri Bourgeois

*

Læsø fiskeindustri - Læsø

Læsehummer tatar, kaviar & hummerolie
2023 Carianne - Argiles Blanches - Boutinot

*

Deba fisk - Hirtshals

Rødtunge, kammusling & muslingesauce
2023 Grauburgunder - Weingut Riffel

*

Aurion biodynamisk mølteri - Guldager

Brød, smør & luftighummer grød
2023 Montagny 1. cru - Les Corés - Albert Sounit

*

Bryghuset Vendia - Hjørring

Malt is & IPA granité

*

Rosenbeck - Dronninglund

Briseret griseskank, pighvar & vildmose kartofler
2017 Chateau Couhins Blanc - Pessac Leognan - Graves

*

Elias Råvildt - Løkken

Råvildt, peber, selleri & trøffel
2019 Chateau La Nerthe - Les Granières - Châteauneuf du Pape

*

Thise mejeri - Thise

Vesterhavssost & jordskok
Høj sø - Bryghuset Vendia

*

Vendia honning - Sindal

Aromatisk honning & knuste blomster
2016 Sauternes - Chateau Brums

*

"Den grønne vogn"- Lønstrup

Nordjyllands røde nuancer
2020 Recioto Della Valpolicella, Fioratto - Tommasi

*

Epilog

Caviar & Karamel - Tærte & Passion - Skovbær & Gran - Jordskok & Hvid chokolade - Valnød & Chokolade - Cannelés & Vanilje
Vognen -Vores Blend

Rise & Co