Champagneaften

På Vendia skyder vi det nye år i gang med en vinsmagning i samarbejde med Kjær og Sommerfeldt. I den anledning har vi lavet en lækker menu med tilpasset champagner.

Snacks

Østers med peberrodsskum.
Krustade med tun, karse og revet vesterhavsost.
Savoykål med krabberillette.
Champagne Chavost – Blanc D anniversaire - Brut Nature 2023.

Forret

Rimmet torsk med kærnemælkssauce, kaviar og citronolie.

Thierry Fournier Reserve – Extra Brut-Magnum.

Mellemret

Bagt hvidfisk med kartoffel, Vendia-skinke og æggeblomme.

Henri Giraud-Esprit-G.

Mellemret

Svampedumpings med morkelskum og farseret morkel.

Reaut - rose de Saignee.

Hovedret

Duebryst i souffle med selleri, confiteret kartoffel og sauce supreme.

Petit Clergeot-Blanc de Noirs-A Polisot 2021.

Dessert

Hvidchokolade med lemon curd, citronsorbet og druesirup.

Nicolas feuillatte – Reserve Exclusive-Demi sec.

Den 16. januar kl. 18.00

995.- pr. person inkl. vinmenu

Der er begrænset pladser så det er først til mølle som altid.